Newlux SmartChef Digital V100

RECETARIO

NEWLUX

DESIGNED TO ENJOY

NEWLUX

DESIGNED TO ENJOY

RECETARIO

Robot de cocina multifunción

Newlux SmartChef Digital V100

ÍNDICE

Trucos de cocina	**7**
Entrantes	**12**
Cremas, sopas y salsas	**29**
Platos principales	**42**
Pescados	**75**
Carnes	**86**
Masas	**101**
Postres y dulces	**118**
Índice de recetas	**146**

TRUCOS DE COCINA

Para sacarle el máximo partido a tu robot de cocina y conseguir unos acabados más sabrosos en tus platos, estos consejos te servirán de gran ayuda:

- El Robot de cocina puede cocinar como quieras, en un único paso o en varios, para conseguir resultados más sabrosos, en algunas recetas es aconsejable hacer un sofrito previo, es decir cocinar en dos pasos, primero preparar el sofrito y luego seguir con los pasos de la receta.
- Para aumentar el sabor en tus platos, haz un sofrito previo: en el menú Freír con la tapa abierta y a máxima potencia, precalentar la cubeta con aceite y añadir las verduras.
- Si quieres programar una receta que necesita un sofrito previo, haz primero el sofrito y después deja reservado (programado) el menú correspondiente, así conseguirás un resultado más sabroso.
- Cuando cocines en el Menú Freír, es aconsejable mantener la tapa cerrada mientras se calienta el aceite, así calentará más rápido. El aceite estará caliente cuando el robot empiece a descontar el tiempo programado.
- Mientras usas el Menú Freír, debes remover los alimentos para que no se peguen, ya que la potencia de este menú es elevada y podría pegarse la comida a la cubeta. Puedes cocinar con la tapa abierta durante todo el proceso de cocción o abrir y cerrar la tapa cada vez que vayas a remover los alimentos.
- Cuando cocines al baño María, con Menú Guiso, pon la rejilla de horno y coloca el molde encima, cubre con agua hasta la mitad del molde donde vas a cocinar. Para evitar que se derrame y sea más sencillo, coloca primero el molde y luego vierte lo que vayas a cocinar dentro del molde.
- Para hacer pescados o carnes a la plancha es conveniente calentar la cubeta con un poco de aceite mientras preparas los ingredientes. Una vez esté caliente la cubeta, se introducen la carne o el pescado, se marca por uno de los lados, después le das la vuelta y terminas de preparar el plato en el menú correspondiente.

- Cuando cocines en el Menú Horno, utiliza siempre temperatura de cocción 1, a no ser que expresamente la receta indique lo contrario.
- Si una vez terminado el proceso de cocción, la receta no está bien hecha, puede ser por varios motivos: la temperatura seleccionada no era la correcta, la calidad de los alimentos hace que el tiempo de cocción sea mayor o menor, rectifica los parámetros y retoma la cocción o el tamaño de los alimentos era demasiado grande o pequeño.
- Puedes introducir todo tipo de moldes aptos para el uso de un horno o una plancha en la cubeta del robot de cocina, en caso de que uses moldes metálicos, ten cuidado con no rallar la superficie antiadherente.
- Durante la cocción de bizcochos no debe abrir la tapa hasta que no haya pasado la mayoría del tiempo programado, ya que si la mezcla lleva levadura, se romperá el proceso de subida de fermentación y no se logrará la textura deseada.
- Si no seleccionas la temperatura de cocción adecuada en cada menú, es posible que los alimentos queden crudos o quemados. Por ejemplo, si en la función Horno se introducen líquidos, el tiempo no empezara a descontar hasta que todo el líquido se haya consumido, por lo que debes tener cuidado al elegir este menú a no ser que lo indique la receta.
- Cuando por un descuido se hayan pegado o quemado los alimentos de la cubeta, te aconsejamos limpiarla con el menú Auto-Limpieza, así los alimentos se despegarán con más facilidad y no quedarán restos en la cubeta.

RECETAS

**Newlux® garantiza todas las recetas recogidas en este libro,
no se responsabiliza de recetas ajenas a la marca.**

El resultado de las recetas o tiempo de cocción puede variar en función de la calidad, tamaño y/o tipo de los alimentos. Si una vez terminada la receta el resultado no es el que buscabas, prueba a ajustar el menú, el tiempo o la temperatura para acabarla a tu gusto.

Entrantes

Hummus

6 Personas 55 minutos

INGREDIENTES

250 gr de garbanzos
60 ml de agua
4 cucharaditas de Tahini
El zumo de 2 limones
40 gr de sésamo tostado (ajonjolí)
50 ml de aceite de oliva
Pimentón dulce para decorar

Si no disponemos de Tahini, usaremos:
2 dientes de ajo medianos
½ cucharadita sal
Un poco de comino en polvo

ELABORACIÓN

1 Habremos puesto a remojo la noche anterior los garbanzos. Los introducimos en la cubeta y cubrimos de agua, programamos Menú GUISO, temperatura de cocción 1, 50 minutos.

2 Finalizado el tiempo escurrimos los garbanzos, le añadimos el resto de ingredientes y trituramos. Rectificamos de aceite y sal.

Huevos cocidos

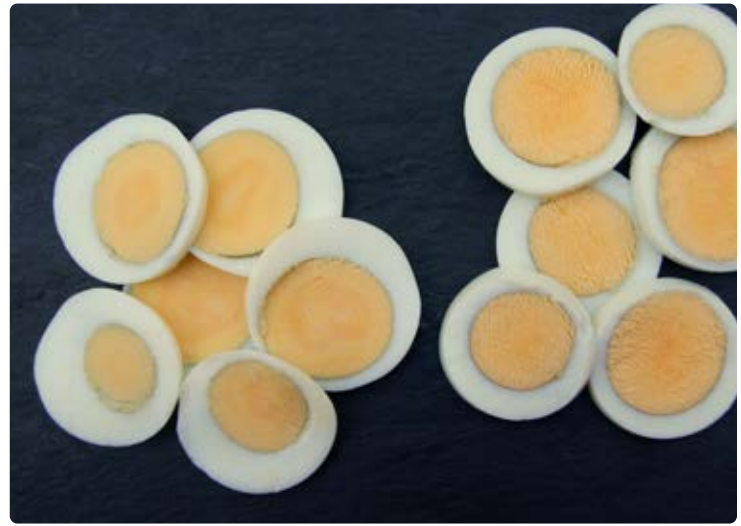
4 Personas 10 minutos

INGREDIENTES

4 huevos
Agua para cubrir

ELABORACIÓN

1 Introducimos en la cubeta los huevos y el agua y programamos Menú GUISO, temperatura de cocción 1, 10 minutos.



Revuelto de atún y quesitos

4 Personas 20 minutos

INGREDIENTES

- 3 huevos
- 120 gr de atún en aceite, escurrido
- 3 quesitos
- ½ cucharadita de sal
- 50 ml de nata para cocinar
- 50 ml de aceite

ELABORACIÓN

1 Batimos los huevos y añadimos la nata, el atún y los quesitos cortados a taquitos pequeños, meteremos dentro de la cubeta y lo cocinamos programando Menú GUISO, temperatura de cocción 1, 15 minutos.

Removemos para que no se pegue.

Palitos de patata

4 Personas 60 minutos (+ 30 de espera)

INGREDIENTES

- 100 gr de patatas
- 80 gr de mantequilla
- 200 gr de harina
- ½ cucharadita de sal
- 50 gr de queso rallado parmesano
- Agua para cubrir
- 1 huevo batido (para pintar)

ELABORACIÓN

1 Ponemos las patatas con la piel en la cubeta y cubrimos de agua. Programamos Menú GUISO, temperatura de cocción 1, 20 minutos.

2 Cuando estén cocidas dejamos enfriar y las pelamos.

3 Hacemos un puré con las patatas, y añadimos la harina, la sal, el queso y mantequilla. Mezclamos bien hasta que se forme una masa.

4 Formamos una bola y la dejamos reposar en un lugar fresco media hora.

5 Hacemos unos bastoncitos de 1 cm. de ancho, los pintamos con huevo batido e introducimos en la cubeta. Programamos Menú HORNO, temperatura de cocción 1, 20 minutos, al finalizar el tiempo les damos la vuelta y ponemos 15 minutos más, para que quede bien dorado.

Papas arrugás

6 Personas 40 minutos

INGREDIENTES

1 kg de patatas pequeñas
500 gr de sal gorda
2 litros de agua

ELABORACIÓN

1 Lavamos bien las patatas y las ponemos en la cubeta. Añadimos el agua, la sal gorda y programamos Menú GUISO, temperatura de cocción 1, 30 minutos.

2 Cuando estén cocidas, las escurrimos. Las tapamos con un paño y le vamos dando vueltas de vez en cuando hasta que se enfríen.

3 Cuando notemos que han perdido todo el vapor le quitamos el paño. Las patatas tienen que estar secas y blancas debido a la sal.

NOTA: El tiempo de cocción de las patatas puede variar dependiendo del tamaño y tipo de las mismas.

Tortilla de patata

6 Personas 25 minutos

INGREDIENTES

8 huevos
3 patatas medianas
1 cucharada de sal
100 ml de aceite

ELABORACIÓN

1 Introducimos el aceite y programamos Menú FREÍR, temperatura de cocción 1, 10 minutos.

2 Mientras se calienta el aceite, pelamos, lavamos y cortamos las patatas en trozos finos y pequeños.

3 Freímos las patatas hasta que están hechas, unos 10 minutos, es importante moverlas continuamente para que no se peguen al fondo.

4 Batimos los huevos.

5 Añadimos los huevos batidos, echamos sal al gusto y mezclamos bien la patata con los huevos. Programamos Menú GUISO, temperatura de cocción 1, 10 minutos. Comprobamos que la tortilla quede cuajada a nuestro gusto y si la preferimos más cuajada añadimos 5 minutos más.

Tortilla de patata y pimiento

6 Personas 25 minutos

INGREDIENTES

8 huevos
3 patatas medianas
3 pimientos verdes italianos
1 cucharada de sal
100 ml de aceite

ELABORACIÓN

1 Introducimos el aceite y programamos Menú FREÍR, temperatura de cocción 1, 10 minutos.

2 Mientras se calienta, pelamos, lavamos y cortamos las patatas y los pimientos en trozos finos y pequeños.

3 Freímos las patatas y los pimientos hasta que queden hechos, las movemos continuamente para que no se peguen al fondo.

4 Batimos los huevos.

5 Introducimos los huevos batidos, echamos sal al gusto y mezclamos bien la patata y los pimientos con los huevos. Programamos Menú GUISO, temperatura de cocción 1, 10 minutos. Comprobamos que la tortilla queda cuajada a nuestro gusto, si la preferimos más cuajada añadimos 5 minutos más.

Tortilla de patata y calabacín

6 Personas 25 minutos

INGREDIENTES

8 huevos
3 patatas medianas
1 calabacín grande
1 cucharada de sal
100 ml de aceite

ELABORACIÓN

1 Introducimos el aceite y programamos Menú FREÍR, temperatura de cocción 1, 10 minutos.

2 Mientras se calienta pelamos, lavamos y cortamos las patatas y el calabacín en trozos finos y pequeños.

3 Freímos las patatas y el calabacín hasta que queden hechos y movemos continuamente para que no se peguen al fondo.

4 Batimos los huevos.

5 Introducimos los huevos batidos, echamos sal al gusto y mezclamos bien la patata y el calabacín con los huevos. Programamos Menú GUISO, temperatura de cocción 1, 10 minutos. Comprobamos que la tortilla queda cuajada a nuestro gusto, si la preferimos más cuajada añadimos 5 minutos más.

Tortilla de espinacas

6 Personas 20 minutos

INGREDIENTES

8 huevos
300 gr de espinacas
Piñones (opcional)
1 cucharada de sal
100 ml de aceite

ELABORACIÓN

1 Introducimos el aceite y programamos Menú FREÍR, temperatura de cocción 1, 7 minutos.

2 Mientras se calienta la cubeta, pelamos, lavamos y cortamos las espinacas en trozos pequeños.

3 Introducimos las espinacas y los piñones en la cubeta y las movemos de manera continua para que no se peguen al fondo.

4 Batimos los huevos.

5 Introducimos los huevos batidos, echamos sal, al gusto y mezclamos bien todos los ingredientes. Programamos Menú GUISO, temperatura de cocción 1, 10 minutos.

6 Comprobamos que la tortilla queda cuajada a nuestro gusto y si la preferimos más cuajada añada 5 minutos más.

Queso de cabra con cebollas confitadas

6 Personas 25 minutos

INGREDIENTES

12 rodajas de queso de cabra
300 gr de cebollas picadas
70 gr de mantequilla
30 ml de aceite
Una pizca de sal
30 ml de caramelo líquido

ELABORACIÓN

1 Introducimos la mantequilla y la cebolla, el caramelo líquido y la sal. Programamos Menú PANCHA, temperatura de cocción 1, 20 minutos, con la tapa abierta. Removemos para que no se pegue y evapore el líquido.

2 Mientras, colocamos las rodajas de queso en un plato y cuando la cebolla esté lista, servimos el queso con la confitura por encima.

NOTA: Puede que la cebolla esté lista antes de que finalice el tiempo programado.

Quiche de beicon y queso

6 Personas 60 minutos

INGREDIENTES
(para 2 quiches)

1 masa quebrada o brisa
130 gr de queso gruyere o emmental
150 gr de beicon lonchas
400 ml de leche
100 ml de nata líquida
40 gr de harina
30 gr de mantequilla
10 ml de aceite
1 cucharadita de sal
Pimienta
4 huevos grandes

ELABORACIÓN

1 Partimos la masa por la mitad y preparamos una tartaleta. Para ello pondremos papel de horno en el fondo de la cubeta y colocaremos la masa, estirando para que suba por las paredes de la cubeta y podamos rellenarla sin que se derrame. Programamos Menú HORNO, temperatura de cocción 1, 15 minutos.

2 Mientras se hornea preparamos el relleno mezclando bien el resto de los ingredientes. Reservaremos un poco de queso y unas tiras de beicon para espolvorear y decorar.

3 Vertemos la mitad de la mezcla sobre la tartaleta horneada y programamos Menú HORNO, temperatura de cocción 1, 40 minutos.

4 Repetimos los pasos 1 y 3 para hacer la segunda quiche.

Quiche de puerro y salmón

6 Personas 60 minutos

INGREDIENTES
(para 2 quiches)

1 masa quebrada o brisa
3 puerros a rodajas (sólo la parte blanca)
150 gr salmón ahumado
75 gr de queso gruyere o emmental
400 ml de leche
100 ml de nata líquida
40 gr de harina
30 gr de mantequilla
10 ml de aceite
1 cucharadita de sal y pimienta
4 huevos grandes

ELABORACIÓN

1 Partimos la masa por la mitad y preparamos una tartaleta. Para ello ponderemos papel de horno en el fondo de la cubeta y cubriremos, estirando la masa para que suba por las paredes de la cubeta y podamos rellenarla sin derramar. Programamos Menú HORNO, temperatura de cocción 1, 15 minutos.

2 Mientras se hornea preparamos el relleno mezclando bien el resto de los ingredientes. Reservaremos un poco de queso y unas tiras de salmón para espolvorear y decorar la quiché.

3 Vertemos la mitad de la mezcla sobre la tartaleta horneada y programamos Menú HORNO, temperatura de cocción 1, 40 minutos.

4 Repetimos los pasos 1 y 3 para hacer la segunda quiche.

Saladitos de beicon (napolitanas)

4 Personas 35 minutos

INGREDIENTES

1 hoja de hojaldre refrigerado
Queso rallado
Taquitos beicon

ELABORACIÓN

1 Extendemos la plancha de hojaldre sobre una superficie limpia y lisa, cortamos tiras de unos 9 cm. espolvoreamos con el queso y colocamos beicon en cada tira de masa.

2 A continuación doblamos la tira de un extremo hacia el centro, dejando 1 cm. que humedeceremos para sellar la masa. Debe quedar apretadito.

3 Cortamos con un cuchillo porciones de 7 cm. aproximadamente.

4 Colocamos papel de horno dentro de la cubeta e introducimos las napolitanas, de manera que queden espaciadas. Programamos Menú HORNO, temperatura de cocción 1, 15 minutos. Finalizado el tiempo les damos la vuelta para que se dore por ambas caras y programamos Menú HORNO, temperatura de cocción 1, 15 minutos.

5 Esperamos a que enfríe antes de servir.

Caracolas de jamón y queso

4 Personas 40 minutos

INGREDIENTES

1 hoja de hojaldre refrigerado

Queso rallado

4 lonchas de jamón York

ELABORACIÓN

1 Extendemos la plancha de hojaldre sobre una superficie limpia y lisa, espolvoreamos con el queso y colocamos el jamón York por toda la masa y con la ayuda de un rodillo la incrustamos en la masa, tan sólo pasarlo, para que quede fijada.

2 A continuación, enrollamos la masa, de un extremo hacia el otro. Debe quedar apretadito.

3 Cortamos con un cuchillo bien afilado porciones de medio centímetro.

4 Colocamos papel de horno dentro de la cubeta e introducimos las caracolas, de manera que queden espaciadas. Programamos Menú HORNO, temperatura de cocción 1, 25 minutos. Finalizado el tiempo les damos la vuelta para que se dore por ambas caras y programamos Menú HORNO, temperatura de cocción 1, 10 minutos.

5 Esperamos a que enfríe antes de servir.

Palmeritas de salmón y queso

4 Personas 40 minutos

INGREDIENTES

1 plancha de hojaldre refrigerado

1 tarrina de queso cremoso de untar

100 gr de salmón ahumado a trocitos

ELABORACIÓN

1 Extendemos la plancha de hojaldre sobre una superficie limpia y lisa, untamos el queso cremoso y ponemos el salmón por toda la masa.

2 A continuación, enrollamos la masa hacia el interior, desde los extremos hacia el centro, juntándose en el medio. Debe quedar apretadito.

3 Cortamos con un cuchillo bien afilado porciones de medio centímetro.

4 Colocamos papel de horno dentro de la cubeta e introducimos las palmeras, de manera que queden espaciadas. Programamos Menú HORNO, temperatura de cocción 1, 25 minutos. Finalizado el tiempo les damos la vuelta para que se dore por ambas caras y programamos Menú HORNO, temperatura de cocción 1, 10 minutos.

5 Esperamos a que enfríe antes de servir.

Torta de jamón York

4 Personas 35 minutos

INGREDIENTES

1 masa de hojaldre
2 tomates
100 gr de jamón York
100 gr de queso
1 huevo batido
Orégano (opcional)

ELABORACIÓN

1 Colocamos la masa extendida sobre papel de horno, colocamos el jamón York, el queso y los tomates lavados y cortados en rodajas, añadimos un poco de orégano por encima.

2 Doblaremos nuestra torta. Podemos darle forma redondeada o cuadrada, teniendo en cuenta que debe caber en la cubeta.

3 Introducimos nuestra torta con el papel de horno en la cubeta. Con ayuda de una brocha, pintamos la masa con un poco de huevo batido para que quede más dorada.

4 Programamos Menú HORNO, temperatura de cocción 1, 30 minutos.

Rollo de pollo y jamón

6 Personas 45 minutos

INGREDIENTES

250 gr de pechugas de pollo
250 gr de jamón York
1 huevo batido
1 cucharadita de sal
½ cucharadita de pimienta
50 gr de mantequilla

ELABORACIÓN

1 Picamos las pechugas y el jamón.

2 Mezclamos bien junto con el huevo, salpimentamos y formamos un cilindro. Envolvemos el cilindro muy fuerte en film y después en papel de aluminio, con mucho cuidado para que quede bien cerrado.

3 Cocinamos en el robot al baño María para ello, programamos Menú GUISO, temperatura de cocción 1, 40 minutos, colocamos el rollo sobre la bandeja de horno, con suficiente agua como para cubrir la mitad del fiambre.

Pudin de beicon y queso

4 Personas 35 minutos

INGREDIENTES

65 gr de queso gruyere o emmental
75 gr de beicon en trozos
200 ml de leche
50 ml de nata líquida
20 gr de harina
15 gr de mantequilla
10 ml de aceite
1 cucharadita de sal
Pimienta
2 huevos grandes

ELABORACIÓN

1 Mezclamos bien todos los ingredientes para preparar el relleno.

2 Vertemos la mezcla en 4 moldes de silicona individuales, e introducimos en la cubeta sobre la rejilla de horno y programamos Menú HORNO, temperatura de cocción 1, 30 minutos.

3 Dejamos que enfríe un poco y desmoldamos. Dejamos que termine de enfriar antes de servir.

Pudin de gorgonzola

6 Personas 40 minutos (+ 3 horas de espera)

INGREDIENTES

250 ml de leche
250 gr de queso de untar
250 ml de nata líquida
2 sobres de cuajada
1 cucharadita de sal
50 ml de vino blanco
50 gr de gorgonzola
500 ml de agua para el baño María

ELABORACIÓN

1 Batimos todos los ingredientes, sin el agua. Vertemos en un molde.

2 Colocamos la rejilla de horno y ponemos el agua e introducimos el molde con cuidado de que el agua no entre en él, debe quedar más o menos a mitad de molde.

3 Programamos Menú GUISO, temperatura de cocción 1, 35 minutos.

4 Esperamos a que enfríe y sacamos con cuidado de la cubeta. Metemos al frigorífico 2 o 3 horas para que termine de cuajar.

Ensaladilla rusa

4 Personas 30 minutos

INGREDIENTES

500 g de patatas pequeñas
3 huevos
1 cucharada de sal
Agua para cubrir
2 latas pequeñas de atún escurrido
½ bote de picadillo de encurtidos o variantes
1 bote de aceitunas
Mayonesa
1 lata pequeña de pimientos de piquillo para decorar

ELABORACIÓN

1 Lavamos bien las patatas, las troceamos a daditos y las ponemos en la cubeta, junto con los huevos. Añadimos el agua, la sal y programamos Menú GUISO, temperatura de cocción 1, 20 minutos.

2 Cuando las patatas estén cocidas, las escurrimos y dejamos enfriar, junto a los huevos, que pelaremos y picaremos.

3 Enjuagamos los encurtidos para que no estén muy avinagrados y mezclamos con las patatas, los huevos, el atún, 10 ó 12 aceitunas picadas y mayonesa al gusto.

4 Decoramos con un poco de mayonesa, unas aceitunas y los pimientos de piquillo, en tiras, a gusto de cada uno.

Ensaladilla de merluza y gambas

4 Personas 30 minutos

INGREDIENTES

1 pieza de merluza
200 gr de gambas
3 patatas
2 huevos
Mayonesa
1´5 litros de agua
1 hoja de laurel
1 chorrito de aceite
Sal

ELABORACIÓN

1 Ponemos el agua en la cubeta y metemos la merluza entera, las gambas peladas, las patatas troceadas y los huevos con un chorrito de aceite, la sal y la hoja de laurel. Programamos Menú GUISO, temperatura de cocción 1, 20 minutos.

2 Finalizado el tiempo, comprobamos que esté todo cocido. Si las patatas han quedado un poco duras, sacaremos el resto de alimentos y las pondremos 5 minutos más.

3 Dejamos que enfríe y desmigamos la merluza, picamos las gambas y los huevos y aplastamos las patatas con un tenedor.

4 Mezclamos con la mayonesa y metemos en la nevera para que se enfríe bien antes de servir.

Guisantes con jamón

4-6 Personas 40 minutos

INGREDIENTES

1 cebolla picada
2 ajos picados
1 tomate natural picado
50 ml de aceite
150 gr de jamón serrano
500 gr de guisantes congelados
1.5 vaso medidor de agua

ELABORACIÓN

1 Ponemos en la cubeta el aceite y programamos Menú FREÍR, temperatura de cocción 1, 10 minutos. Cuando esté caliente el aceite añadimos la cebolla, los ajos y el tomate.

2 Sofreímos durante unos minutos y añadimos el jamón en daditos, hasta finalizar el tiempo, removiendo de vez en cuando para que quede todo doradito y no se pegue.

3 A continuación, añadimos los guisantes (sin descongelar) y el agua. Removemos bien y programamos Menú GUISO, temperatura de cocción 1, 25 minutos.

Alcachofas con jamón

4 Personas 10 minutos

INGREDIENTES

50 ml de aceite de oliva
200 gr de jamón serrano picado
800 gr de alcachofas
Pimienta blanca
Sal

ELABORACIÓN

1 Limpiamos y partimos por la mitad las alcachofas.

2 Introducimos en la cubeta el jamón, las alcachofas, el aceite, la pimienta y la sal.

3 Removemos bien y programamos Menú PLANCHA, temperatura de cocción 1, 10 minutos.

NOTA: Puede que la receta esté lista antes de que finalice el tiempo programado.

Champiñones rellenos

4 Personas 20 minutos

INGREDIENTES

250 gr de champiñones enteros, limpios y sin rabito
70 gr de jamón serrano
50 gr de queso parmesano

ELABORACIÓN

1 Rellenamos los champiñones con el jamón serrano y el queso y los colocamos en la cubeta.

2 Programamos Menú HORNO, temperatura de cocción 1, 20 minutos.

NOTA: Podemos poner papel de horno o de aluminio para que sea más fácil sacarlos y no se tuesten demasiado por abajo.

Champiñones al ajillo

4 Personas 18 minutos

INGREDIENTES

4 dientes de ajo
400 gr de champiñones
1 cayena (opcional)
50 ml de aceite de oliva
1 cucharadita de sal
1 pellizco de pimienta
Perejil picado

ELABORACIÓN

1 Vertemos el aceite en la cubeta y programamos Menú FREÍR, temperatura de cocción 1, 10 minutos

2 Mientras se calienta el aceite, troceamos los ajos, limpiamos los champiñones y los partimos por la mitad o en 4 trozos dependiendo del tamaño que tengan.

3 Cuando esté caliente el aceite introducimos todos los ingredientes y removemos. Iremos moviendo de vez en cuando para que queden todos los champiñones doraditos.

Habitas con foie

4 Personas 20 minutos

INGREDIENTES

300 gr de habitas baby
75 gr de jamón serrano a trocitos
100 gr de foie
1 cebolla picada
2 ajos picados
50 ml de aceite

ELABORACIÓN

1 Ponemos en la cubeta el aceite y programamos Menú FREÍR, temperatura de cocción 2, 10 minutos. Cuando esté caliente el aceite añadimos la cebolla, los ajos y las habitas.

2 Sofreímos durante unos minutos y añadimos el jamón, hasta finalizar el tiempo, removiendo de vez en cuando para que quede todo doradito y no se pegue.

3 A continuación, añadimos el foie a trocitos y tapamos 5 minutos. Finalizado el tiempo removemos bien para que se mezcle todo.

Gulas a la cazuela

4 Personas 10 minutos

INGREDIENTES

250 gr de gulas
Aceite de oliva
2 dientes de ajo
1 guindilla

ELABORACIÓN

1 Pelamos los ajos, los laminamos y los introducimos en la cubeta del junto con la guindilla y un chorrito de aceite. Lo sofreímos programando Menú FREÍR, temperatura de cocción 2, 10 minutos.

2 Cuando los ajos estén doraditos añadimos las angulas y removemos.

3 Lo servimos en una cazuela de barro y muy caliente.

Cremas, sopas y salsas

Caldo de pollo

4 Personas 35 minutos

INGREDIENTES

1 carcasa de pollo
1 patata mediana chascada
1 zanahoria pequeña
1 trozo de rábano
1 trozo de apio
1 cebolla pequeña
1 trozo de puerro
1 hueso de jamón
1 hueso de canilla
1 litro de agua
1 pellizco de sal
1 pastilla de caldo
1 litro y medio de agua

ELABORACIÓN

1 Troceamos y lavamos todos los ingredientes.

2 Introducimos en la cubeta todos los ingredientes y programamos Menú SOPA, temperatura de cocción 1, 30 minutos.

3 Colamos para obtener un caldo más fino.

Fumet de langostinos

4 Personas 15 minutos

INGREDIENTES

Las cabezas y las cáscaras de 750 gr de langostinos (aproximadamente)
1 cebolla pequeña picada
1 zanahoria picada
1 puerro picado
1 diente de ajo picado
Aceite de oliva
Vino oloroso
Agua (la cantidad dependerá de lo concentrado que lo queramos)
Unas hebras de azafrán
Sal

ELABORACIÓN

1 Añadimos un chorrito de aceite de oliva en la cubeta, programamos Menú FREÍR, temperatura de cocción 1, 5 minutos y añadimos la verdura, las cabezas y cáscaras de las gambas, un poquito de sal y unas hebras de azafrán.

2 Echamos un poquito de vino oloroso, el agua y programamos Menú SOPA, temperatura de cocción 1, 10 minutos.

3 Con la ayuda de un colador o un chino (apretando bien para extraer todo el sabor) obtenemos el fumet.

Sopa de fideos

4 Personas 10 minutos

INGREDIENTES

1 litro de caldo de pollo
250 gr de fideos finos

ELABORACIÓN

1 Introducimos en la cubeta el caldo de pollo y programamos Menú SOPA, temperatura de cocción 1, 10 minutos.

2 Cuando el tiempo empiece a descontar echaremos en la cubeta los fideos y esperaremos a que finalice el tiempo.

NOTA: Tendremos en cuenta que el tiempo de cocción de los fideos puede variar dependiendo del grosor o del tipo de pasta.

Consomé

4 Personas 20 minutos

INGREDIENTES

2 zanahorias troceadas
1 patata troceada
1 puerro grande troceado
1 rama de apio troceada
1 trozo de rábano
1 trozo de chirivía
2 pastillas de caldo de pollo o sal
1 litro de agua

ELABORACIÓN

1 Introducimos en el robot de cocina todos los ingredientes y programamos Menú GUISO, temperatura 1, 20 minutos.

Sopa de verduras

4 Personas 25 minutos

INGREDIENTES

150 gr de calabacín
100 gr de zanahoria
80 gr de puerro
60 gr de chirivía
60 gr de rábano
150 gr de pimiento rojo
100 gr de cebolla
1 huevo duro (opcional)
Sal
1200 ml de agua

ELABORACIÓN

1 Cortar las verduras a trocitos pequeños.

2 Introducir en la cubeta todos los ingredientes y programar Menú SOPA, temperatura de cocción 1, 20 minutos.

Sopa de cebolla

6 Personas 30 minutos

INGREDIENTES

50 ml de aceite de oliva
500 gr de cebollas cortada en aros finos
2 pastillas de caldo
1 cucharadita jerez (opcional)
6 rebanadas pan tostado
50 gr queso emmental rallado
50 gr parmesano rallado
Pimienta blanca
Sal
1 litro de agua

ELABORACIÓN

1 Introducimos todos los ingredientes en la cubeta menos el pan y el queso y programamos Menú SOPA, temperatura de cocción 1, 20 minutos.

2 Colocamos en la superficie las rebanadas de pan tostado y espolvoreamos con los quesos rallados. Programamos Menú HORNO, temperatura de cocción 1, 5 minutos.

3 ¡ALERTA! Estaremos atentos ya que el tiempo no descontará al tener líquido. A los 5 minutos de iniciar cancelaremos el programa y esperamos a que baje un poco la temperatura antes de servir.

Sopa de marisco

4 Personas 30 minutos

INGREDIENTES

1 cebolla
1 tomate maduro
1 zanahoria
500 gr de marisco variado (gambas, mejillones, pota, almejas, merluza, rape...)
50 ml de aceite
1 cucharada de pimentón
1 litro de agua con una pastilla de caldo de pescado o 1 litro de caldo de pescado
Sal

ELABORACIÓN

1 Picamos la cebolla y el tomate mientras calentamos el aceite, programando Menú FREÍR, temperatura de cocción 2, 10 minutos.

2 Cuando empiece a descontar el tiempo añadimos la cebolla y el tomate y sofreímos, moviendo de vez en cuando para que no se pegue.

3 Finalizado el tiempo introducimos el resto de ingredientes, removemos bien y programamos Menú SOPA, temperatura de cocción 1, 20 minutos.

Elaboración en un sólo paso: introducimos todos los ingredientes en la cubeta, removemos bien y programamos Menú SOPA, temperatura de cocción 1, 20 minutos.

Sopa castellana

4- 6 Personas 30 minutos

INGREDIENTES

100 ml aceite de oliva
6 - 8 dientes ajos, cortados en láminas
100 gr pan del día anterior (cortadas finas)
1 cucharada rasa pimentón dulce
1.5 litro de agua
2 pastillas caldo de carne
4 huevos
150 gr de jamón serrano a pizquitos

ELABORACIÓN

1 Ponemos en la cubeta el aceite y programamos Menú FREÍR, temperatura de cocción 1, 4 minutos.

2 Cuando empiece a descontar el tiempo incorporamos los ajos, el jamón y los sofreímos. Movemos de vez en cuando para que no se quemen.

3 Añadimos el agua, las pastillas de caldo, el pimentón, y 4 ó 5 rebanaditas de pan. Programamos Menú SOPA, temperatura de cocción 1, 20 minutos.

4 Cuando finalice el tiempo añadimos los huevos y el resto del pan. Dejamos reposar unos 5-10 minutos y listo para comer.

Sopa de ajo

4 Personas 30 minutos

INGREDIENTES

100 ml de aceite de oliva
6 - 8 dientes de ajos, cortados en láminas
100 gr pan del día anterior (cortadas finas)
1 cucharada rasa de pimentón dulce
1.5 litro de agua
2 pastillas de caldo de carne
4 huevos

ELABORACIÓN

1 Ponemos en la cubeta el aceite y programamos Menú FREÍR, temperatura de cocción 1, 4 minutos.

2 Cuando empiece a descontar el tiempo incorporamos los ajos y los sofreímos. Estaremos pendientes, ya que se queman con facilidad.

3 Añadimos el agua, las pastillas de caldo, el pimentón, y 4 ó 5 rebanaditas de pan. Programamos Menú SOPA, temperatura de cocción 1, 20 minutos.

4 Cuando finalice el tiempo añadimos los huevos y el resto del pan. Dejamos reposar unos 5-10 minutos y listo para comer.

Sopa de pan y huevo (Sopa antigua)

4 Personas 25 minutos

INGREDIENTES

8-10 rebanadas de pan
1 litro de caldo de cocido
8 huevos
Queso parmesano rallado
1 chorrito de aceite de oliva

ELABORACIÓN

1 Colocamos el pan para cubrir el fondo de la cubeta.

2 Vertemos el caldo en la cubeta, cascamos los huevos y los añadimos al caldo, cubrimos con el queso.

3 Programamos Menú SOPA, temperatura de cocción 2, 20 minutos.

NOTA: Si los huevos le gustan muy cocidos programe 25 minutos, en vez de 20.

Crema de ave al Jerez

4 Personas 35 minutos

INGREDIENTES

2 filetes pechuga de pollo
1 cucharadita de mantequilla
1 trozo de cebolla
1 ajo
45 gr de harina
1 trufa con su caldo
1 pastilla de caldo
750 ml de agua
1 yema de huevo
100 ml de jerez o vino seco
200 ml de nata líquida
1 cucharadita de sal
1 cucharadita de pimienta
1 pellizco de nuez moscada

ELABORACIÓN

1 Limpiamos y troceamos los filetes y las verduras.

2 Los introducimos, junto con el resto de ingredientes en la cubeta y programamos Menú SOPA, temperatura de cocción 2, 30 minutos.

4 Trituramos para que quede una crema.

Crema de champiñón

4 Personas 25 minutos

INGREDIENTES

250 gr de champiñones frescos
500 ml de caldo de verduras
250 ml de leche
40 gr de mantequilla
40 gr de harina
100 ml de nata líquida
½ cucharada sal
Pimienta
Limón

ELABORACIÓN

1 Cortamos los champiñones en rodajas y los rociamos con zumo de limón.

2 Introducimos en la cubeta todos los ingredientes y programamos Menú SOPA, temperatura de cocción 2, 15 minutos.

3 Pasar por la batidora y verter la crema en tazones. Puede decorar con una cucharada de nata líquida o acompañarla con picatostes.

Crema de berenjena y puerro

4 Personas 25 minutos

INGREDIENTES

1 berenjena
1 trozo de puerro
50 ml de aceite
1 pizca de hierbas provenzales
1 cucharadita de sal
1 pizca de pimienta
300 ml de agua

ELABORACIÓN

1 Pelamos, limpiamos y cortamos las verduras.

2 Introducimos en la cubeta todos los ingredientes y programamos Menú SOPA, temperatura de cocción 2, 20 minutos.

3 Dejamos que repose un poco y trituramos para conseguir la crema.

Crema de calabacín

4 Personas 25 minutos

INGREDIENTES

2 calabacines
2 patatas medianas
1 cebolla grande
1 ajo picado
1 pastilla de caldo de pollo
50 ml de aceite
250 ml de agua

ELABORACIÓN

1 Freímos en el aceite la cebolla y el ajo. Programamos Menú FREÍR, temperatura de cocción 2, 5 minutos.

2 A continuación, se echa el calabacín, las patatas, la pastilla de caldo y el agua. Programamos Menú SOPA, temperatura de cocción 2, 15 minutos.

3 Cuando acabe batimos y servimos.

¡Ponle queso rallado por encima después de batir!

Crema de alubias

4 Personas 55 minutos

INGREDIENTES

200 gr de alubias
1 cucharada sopera de cominos
El zumo de un limón
1 cucharadita de sal
600 ml de agua

ELABORACIÓN

1 Ponemos las alubias a remojo la noche de antes.

2 Meteremos todos los ingredientes en la cubeta y coceremos todos los ingredientes programando Menú CREMA, temperatura de cocción 2, 50 minutos.

3 Pasamos por la batidora y servimos.

Salsa de tomate

4 Personas 40 minutos

INGREDIENTES

780 g de tomate natural triturado
1 cebolla grande
2 dientes de ajo
50 ml de aceite de oliva
Una pizca de azúcar
Sal

ELABORACIÓN

1 Introducimos el aceite en la cubeta y programamos Menú FREÍR, temperatura de cocción 2, 10 minutos.

2 Mientras se calienta el aceite picamos la cebolla y el ajo. Lo echamos en la cubeta junto con el aceite de oliva y rehogamos.

3 Cuando coja un poquito de color añadimos el tomate, la sal y una pizca de azúcar (para corregir la acidez del tomate).

4 Cerrar la tapa y programar Menú GUISO, temperatura de cocción 1, 30 minutos aproximadamente, depende de lo concentrado que lo queramos.

5 Sacamos la salsa de la cubeta y podemos dejarlo tal cual si nos gusta encontrar algún trocito o pasarlo por el pasa puré o batidora.

Salsa barbacoa

6 Personas 10 minutos

INGREDIENTES

1 cebolleta picada
1 cucharadita de azúcar moreno
1 diente de ajo
3 cucharadas de ketchup
1 cucharadita de concentrado de tomate
2 cucharadas de miel
1 cucharada de salsa inglesa, Perrins o Worcester
1 cucharada de pimentón
1 cucharada de aceite de oliva
Pimienta
Sal

ELABORACIÓN

1 Introducimos en la cubeta el aceite y programamos Menú FREÍR, temperatura de cocción 2, 5 minutos.

2 Cuando esté caliente añadimos la cebolleta, el diente de ajo y el azúcar moreno. Lo sofreímos todo durante unos minutos hasta que comience a caramelizar. Salpimentamos, removemos bien y vertemos en un recipiente.

3 Añadimos el ketchup, el concentrado de tomate, la salsa inglesa, la miel y el pimentón. Mezclamos y trituramos con una batidora.

Esta salsa es perfecta para patatas y hamburguesas

Salsa roquefort

4 Personas 5 minutos

INGREDIENTES

200 gr de queso roquefort
2 huevos
400 gr de nata líquida, leche evaporada o leche
Pimienta

ELABORACIÓN

1 Ponemos todos los ingredientes en la cubeta y removemos bien. Programamos Menú GUISO, temperatura de cocción 1, 3 minutos. Removemos durante el proceso para que se disuelvan bien todos los ingredientes y quede homogéneo.

Esta salsa es perfecta para acompañar pastas y carnes.

Salsa a la pimienta

4 Personas 10 minutos

INGREDIENTES

1 brick de nata líquida
Mantequilla
Pimienta negra en grano
1 Cucharada de Bovril (concentrado de carne)

ELABORACIÓN

1 Programamos Menú FREÍR, temperatura de cocción 2, 10 minutos. Ponemos un poco de mantequilla en la cubeta, dejamos que se derrita y añadimos la nata líquida dándole vueltas con la paleta hasta que espese, entonces añadimos la cucharadita de Bovril, la sal y la pimienta negra en grano y dejamos un par de minutos sin dejar de remover.

Salsa idónea para acompañar carnes de todo tipo.

Salsa vizcaína

4 Personas 30 minutos

INGREDIENTES

2 dientes de ajo laminados
2 cebollas rojas picadas
1 manzana picada
5 pimientos choriceros
20 gr de miga de pan
100 ml de vino
300 ml de agua
Aceite de oliva virgen extra
1 cucharadita de sal

ELABORACIÓN

1 Ponemos los pimientos choriceros a remojo en agua caliente durante 20-30 minutos. Cuando pase el tiempo los secamos y sacamos la pulpa.

2 Introducimos el aceite en la cubeta y programamos Menú FREÍR, temperatura de cocción 2, 15 minutos.

3 Cuando esté caliente añadimos los ajos y doramos un poco, a continuación agregamos las cebollas y seguimos sofriendo, añadimos la manzana y la sal y pochamos todo, removiendo para que no se peguen al fondo.

4 Añadimos a la cubeta la carne de los pimientos choriceros, la miga de pan troceada, el vino y el agua. Programamos Menú GUISO, temperatura de cocción 1, 10 minutos.

5 Trituramos la salsa con la batidora y la colamos.

Perfecta acompañar carnes, pescados o verduras.

Aceites aromatizados

250 ml. 5 minutos

Aceite de limón

INGREDIENTES

La piel de 2 limones
250 ml de aceite de oliva

ELABORACIÓN

1 Agregamos el aceite de oliva y los limones a la cubeta y programamos Menú GUISO, temperatura de cocción 1, 2 minutos. Removemos al descontar el tiempo removemos.

Aceite de ajo

INGREDIENTES

7 dientes de ajo picados
250 ml de aceite de oliva

ELABORACIÓN

1 Agregamos el aceite y los ajos a la cubeta y programamos Menú GUISO, temperatura de cocción 1, 2 minutos. Cuando empiece a descontar el tiempo removemos.

Aceite de guindilla

INGREDIENTES

2 guindillas troceadas
250 ml de aceite de oliva

ELABORACIÓN

1 Agregamos el aceite y los chiles a la cubeta y programamos Menú GUISO, temperatura de cocción 1, 2 minutos. Cuando empiece a descontar el tiempo removemos para que no se quemen.

Verter en un recipiente y dejar enfriar antes de usar.

Platos principales

Verduras gratinadas

4 Personas 30 minutos

INGREDIENTES

2 tomates
1 berenjena
1 calabacín
1 cebolla
100 gr de queso rallado
Bechamel

ELABORACIÓN

1 Troceamos en rodajas las verduras y las colocamos en un recipiente de horno que quepa en la cubeta, iremos poniendo una rodaja de cada verdura para que queden intercaladas y las cubrimos con bechamel y queso rallado.

2 Programamos Menú HORNO, temperatura de cocción 1, 35 minutos.

3 Comprobamos que estén a nuestro gusto y si lo consideramos añadiremos 5 minutos más con la misma programación.

Coliflor con nata

6 Personas 45 minutos

INGREDIENTES

1 coliflor troceada
2 ajos picados
240 gr de beicon
50 ml de aceite de oliva
Queso rallado
400 ml de nata
Sal

ELABORACIÓN

1 Freímos los ajos con el beicon y el aceite. Programamos Menú FREÍR, temperatura de cocción 1, 5 minutos.

2 Añadimos la coliflor, junto con la nata y el queso rayado y removemos todo, añadir sal al gusto y programamos Menú GUISO, temperatura de cocción 1, 40 minutos.

Asado de verduras

4 Personas 65 minutos

INGREDIENTES

1 pimiento rojo pequeño
1 pimiento verde pequeño
1 cebolla mediana
3 tomates pequeños
1 berenjena pequeña o un trozo (opcional)
Un pellizco de sal
Un chorrito de aceite

ELABORACIÓN

1 Colocamos papel de horno o aluminio en el fondo de la cubeta, introducimos todos los ingredientes, les ponemos un poquito de sal y un chorrito de aceite a cada verdura y programamos Menú HORNO, temperatura de cocción 1, 60 minutos. Cuando llevemos la mitad de tiempo le damos la vuelta a las verduras para que no se quemen.

2 Finalizado el tiempo, sacaremos de la cubeta pelaremos y trocearemos. Aliñamos al gusto, o podemos comerlo en su propio jugo.

Pimientos asados

2 Personas 65 minutos

INGREDIENTES

2 pimientos
Aceite de oliva
Sal

ELABORACIÓN

1 Lavamos y secamos los pimientos y los colocamos en la cubeta, con papel de aluminio en el fondo. Los untamos con aceite de oliva y añadimos sal.

2 Programamos Menú Legumbres, temperatura 2, 60 minutos. A los 30 minutos abrimos la tapa y les damos la vuelta.

3 Cuando termina el tiempo, dejamos reposar para no quemarnos y los pelamos. Eliminamos las pepitas y los cortamos en tiras, colamos el caldo que ha soltado y lo añadimos a los pimientos cortados.

Podemos aliñarlos con un poco de aceite, ajo picadito y sal, ¡le dará un toque muy sabroso!

Pisto de embutidos

6 Personas 45 minutos

INGREDIENTES

100 ml de aceite
250 gr de calabacín o berenjena
75 gr de pimiento verde
75 gr de pimiento rojo
100 gr de cebolla
1 kg de tomate natural
4 chorizos
3 morcillas
4 salchichas
Sal
Pimienta al gusto

ELABORACIÓN

1 Troceamos los pimientos, la cebolla y el calabacín.

2 Introducimos la verdura en la cubeta junto con los demás ingredientes y programamos Menú CREMA, temperatura de cocción 1, 45 minutos.

Pisto manchego

6 Personas 40 minutos

INGREDIENTES

150 gr de pimiento rojo
150 gr de pimiento verde
300 gr de cebolla
300 gr de calabacín
100 ml de aceite de oliva
500 gr de tomate triturado
2 cucharaditas de sal
1 pellizco de pimienta
1 pellizco de azúcar

ELABORACIÓN

1 Ponemos el aceite en la cubeta y programamos Menú FREÍR, temperatura de cocción 2, 15 minutos.

2 Mientras se calienta el aceite limpiamos y picamos todas las verduras en trozos pequeños.

3 Una vez caliente, introducimos las verduras troceadas y sofreímos, removemos de vez en cuando para que quede todo hecho por igual.

4 Finalizado el tiempo añadimos el tomate, la sal, el azúcar y la pimienta y programamos Menú GUISO, temperatura de cocción 1, 20 minutos. Debemos remover de vez en cuando para que el tomate se reparta bien por todo el guiso y no se queme el fondo.

Espinacas al vapor

4 Personas 20 minutos

INGREDIENTES

300 gr de espinacas frescas
1.5 litro de agua
1 cucharada de sal

ELABORACIÓN

1 Ponemos el agua y la sal en la cubeta. Introducimos las espinacas en el accesorio de vapor, previamente lavadas y lo colocamos en su posición. Programamos Menú VAPOR, temperatura de cocción 1, 15 minutos.

Brócoli al vapor

4 Personas 20 minutos

INGREDIENTES

500 gr de brócoli fresco
500 ml de agua
1 cucharadita de sal

ELABORACIÓN

1 Ponemos el agua, la sal y el brócoli dentro de la cubeta. Programamos Menú VAPOR, temperatura de cocción 1, 25 minutos.

Zanahoria y calabacín al vapor

4 Personas 30 minutos

INGREDIENTES

2 zanahorias
1 calabacín
1 litro de agua
Aceite de oliva
Pimienta
Sal

ELABORACIÓN

1 Lavamos y troceamos el calabacín y la zanahoria, en tiras con un pelador de manera longitudinal y los colocamos en el accesorio de vapor.

2 Introducimos el agua en la cubeta y colocamos el recipiente de vapor en su posición. Programamos Menú VAPOR, temperatura de cocción 1, 25 minutos.

3 Sacamos del robot, colocamos en una fuente y le echamos un poquito de sal, pimienta y un chorrito pequeño de aceite.

Ideal para acompañar con pollo.

Pudin de espinacas

6-8 Personas 20 minutos (+ 6 horas de espera)

INGREDIENTES

400 gr espinacas
2 dientes de ajo
50 ml de aceite
1 pimiento verde
200 gr de queso rallado
150 gr de jamón York
1 yogur natural desnatado
5 huevos
1 cucharadita de sal
1 cucharadita de pimienta negra
125 ml de agua

ELABORACIÓN

1 Pelamos y cortamos los ajos, el pimiento y el jamón.

2 Ponemos todos los ingredientes en la cubeta, programamos Menú GUISO, temperatura de cocción 1, 20 minutos, movemos de vez en cuando para que no se pegue el fondo de la cubeta.

3 Trituramos y vertemos en un molde, dejamos enfriar al menos 6 horas en el frigorífico y servimos frío.

Arroz blanco

6 Personas 25 minutos

INGREDIENTES

1.5 litro de agua
1 pastilla de caldo concentrado
2 vasitos medidores de arroz
1 cucharadita de sal

ELABORACIÓN

1 Ponemos el agua en el interior de la cubeta, junto con la pastilla de caldo concentrado, el arroz y la sal. Programamos Menú GUISO, temperatura de cocción 1, tiempo marcado en el paquete de arroz.

2 Pulsamos el botón de Inicio y empezará a calentar.

3 Cuando finalice el tiempo estará listo, lo escurrimos y podemos comérnoslo o dejarlo enfriar y guardar en la nevera.

Arroz con champiñones

4 Personas 25 minutos

INGREDIENTES

200 gr de champiñones troceados
1 ajo
50 ml de aceite de oliva
400 gr de tomate natural triturado
1.5 vaso medidor de arroz
3 vaso medidor de agua
½ pastilla pollo (opcional)
Sal

ELABORACIÓN

1 Sofreímos los champiñones con el ajo picadito, programamos Menú FREÍR, temperatura de cocción 2, 10 minutos. Removemos, de vez en cuando, para que no se pegue y cuando estén listos añadimos el tomate natural, y seguimos sofriendo, removiendo a menudo.

2 A continuación, añadimos el arroz, el agua, la pastilla de caldo y la sal. Programamos Menú GUISO, temperatura de cocción 1, 13 minutos.

Arroz con verduras

4 Personas 30 minutos

INGREDIENTES

100 gr de calabaza
100 gr de pimiento rojo
1 trozo de chirivía
200 gr de guisantes
1 zanahoria grande
1 ajo picado
2 cubiletes de arroz
5-6 cubiletes de agua (para que cubra bien)
Colorante alimenticio (opcional)
Sal

ELABORACIÓN

1 Introducimos toda la verdura troceada en la cubeta junto con el resto de ingredientes y programamos Menú GUISO, temperatura de cocción 1, 25 minutos.

NOTA: Debemos sacar el arroz inmediatamente de la cubeta ya que si no seguirá absorbiendo líquido y se pasará.

Arroz al horno

4 Personas 35 minutos

INGREDIENTES

400 gr de arroz
125 gr de tomate frito
1 cabeza de ajos
2 patatas troceadas
250 gr de costilla troceada
150 gr de garbanzos cocidos
100 gr de panceta
150 gr de morcilla
500 ml de caldo de carne
1 tomate natural troceado
2 cucharaditas de sal
1 cucharadita de colorante alimentario
100 ml de aceite de oliva

ELABORACIÓN

1 Sofreímos un poco todos los ingredientes, menos el arroz y el caldo de carne, programamos Menú FREÍR, temperatura de cocción 2, 10 minutos.

2 Agregamos el arroz y el caldo de pescado. Programamos Menú HORNO, temperatura de cocción 1, 25 minutos.

Elaboración en un sólo paso: Introducimos todos los ingredientes en crudo dentro del robot y programamos Menú HORNO, temperatura de cocción 1, 25 minutos.

Arroz con costilla

4 Personas 35 minutos

INGREDIENTES

600 gr de costillas pequeñas
½ cebolla
1 pimiento verde italiano
1 diente de ajo
1 pastilla de caldo de carne
2 vaso medidor de arroz
50 ml de aceite
1 hoja de laurel
10 vaso medidor de agua
Pimienta
Sal

ELABORACIÓN

1 Ponemos en la cubeta el aceite y programamos Menú FREÍR, temperatura de cocción 3, 20 minutos; una vez caliente añadimos la cebolla cortadita, el ajo picado y el pimiento. Cuando esté el sofrito, añadimos las costillas y las sofreímos bien, a continuación, agregamos el arroz y los sofreímos un poco.

2 Añadimos el agua, el laurel, la pimienta, la pastilla de caldo y sal. Programamos Menú GUISO, temperatura de cocción 1, 10 minutos.

NOTA: Este arroz es caldoso, si quieres un arroz seco,pon menos cantidad de agua.

Arroz caldoso con langostinos

4 Personas 20 minutos

INGREDIENTES

10-12 colas de langostinos
1.6 litro de fumet de langostinos
150 gr de arroz bomba
1 puerro
1 cebolla pequeña
1 diente de ajo
½ pimiento rojo
1 cucharadita de tomate concentrado
Unas ramitas de perejil
3 cucharadas de aceite de oliva
Unas hebras de azafrán
Sal

ELABORACIÓN

1 Programamos Menú PLANCHA, temperatura de cocción 1, 10 minutos y vertemos en la cubeta el aceite de oliva y la verdura (puerro, ajo, cebolla y pimiento, bien limpios y cortados en dados muy pequeños), rehogamos hasta que toma color.

2 Añadimos las hebras de azafrán, el perejil fresco, el tomate concentrado y un poquito de sal. Movemos e incorporamos el fumet y el arroz. Programamos Menú SOPA, temperatura de cocción 2, 8 minutos.

3 Cuando finalice el tiempo añadimos los langostinos y dejamos reposar unos minutos.

Ensalada de arroz

6 Personas 25 minutos

INGREDIENTES

1.5 litro de agua
1 pastilla de caldo concentrado
2 vaso medidor de arroz
1 cucharadita de sal
½ pimiento rojo
Atún
2 huevos duros
Aceite
Vinagre
Sal

ELABORACIÓN

1 Ponemos el agua en el interior de la cubeta, junto con la pastilla de caldo concentrado. Programamos Menú GUISO, temperatura de cocción 1, 20 minutos.

2 Pulsamos el botón de Inicio y empezará a calentar.

3 Cuando aparezca 20 minutos en la pantalla, introducimos el arroz y la sal y volvemos a cerrar la tapa.

4 Cuando finalice el tiempo estará listo, lo escurrimos y lo dejamos enfriar.

5 Cuando esté frío, añadimos el resto de ingredientes picaditos y aliñamos al gusto.

Guardamos en la nevera hasta que lo vayamos a comer.

Ensalada de pasta

6 Personas 25 minutos

INGREDIENTES

250 gr de pasta
1 hoja de laurel
1.5 litro de agua para cubrir
100 gr jamón York a tacos
100 gr de queso a taquitos
2 latas pequeñas de atún
½ lata de maíz dulce
Aceitunas verdes y negras
1 manzana o unas rodajas de piña a trozos
Aceite
Vinagre
Sal

ELABORACIÓN

1 Introducimos el agua, el laurel, la sal y la pasta y programamos Menú PASTA, temperatura de cocción 2, 10 minutos. Finalizado el tiempo colamos y dejamos enfriar.

2 Una vez está fría la pasta, incorporamos el resto de ingredientes y aliñamos al gusto.

3 Reservamos en la nevera hasta que se vaya a comer.

NOTA: El tiempo de cocción de la pasta varia dependiendo del tipo de pasta y del gusto personal.

Ensalada de alubias

4 Personas 65 minutos

INGREDIENTES

400 gr de alubias
400 gr de tomate triturado
1 pimiento verde
1 pimiento rojo
1 cucharadita de sal
1 pizca de pimienta
50 ml de aceite

Para aliñar:

125 ml de vinagre
125 ml de aceite

ELABORACIÓN

1 La noche de antes habremos puesto las alubias a remojo.

2 Picamos las verduras e introducimos en la cubeta todos los ingredientes, cubriremos de agua y programamos Menú LEGUMBRES, temperatura de cocción 2, 60 minutos.

3 Eliminamos el caldo que sobre y dejamos enfriar en la nevera, aliñamos y servimos frío.

Cocción de pasta

4 Personas 15 minutos

INGREDIENTES

250 gr de pasta
1 hoja de laurel
1.5 litro de agua
Sal

ELABORACIÓN

1 Ponemos el agua a hervir programando Menú PASTA, temperatura de cocción 2, 10 minutos.

2 Cuando empiece a descontar el tiempo introducimos el resto de ingredientes y cerramos la tapa. Cuando finalice el tiempo colamos y dejamos enfriar.

Elaboración en un sólo paso: introducimos todos los ingredientes y programamos Menú PASTA, temperatura de cocción 2, 10 minutos. Finalizado el tiempo colamos y dejamos enfriar.

NOTA: El tiempo de cocción varía dependiendo del tipo de pasta y del gusto de cada uno.

Espagueti con beicon

4 Personas 16 minutos

INGREDIENTES

160 gr de espaguetis partidos
200 gr de beicon
2 dientes de ajo
1 huevo
1 cucharada de mantequilla
Queso rallado para servir
Agua para cubrir la pasta

ELABORACIÓN

1 Pelamos y cortamos los ajos en trocitos muy pequeños. Introducimos en la cubeta junto con la mantequilla y el beicon y programamos Menú FREÍR, temperatura de cocción 2, 5 minutos.

2 A continuación, añadimos los demás ingredientes y programamos el Menú PASTA, temperatura de cocción 1, 16 minutos.

Elaboración en un sólo paso: pelamos y cortamos los ajos en trocitos muy pequeños. Introducimos en la cubeta todos los ingredientes, removemos bien, cerramos la tapa y programamos el Menú PASTA, temperatura de cocción 2, 16 minutos.

Espagueti con salchichas

4 Personas 30 minutos

INGREDIENTES

160 gr de espaguetis partidos por la mitad
100 gr de beicon a trozos
6 salchichas troceadas
20 ml de aceite de oliva
20 ml de vino blanco
1 diente de ajo picado
1 cebolla picada
200 gr de tomate frito
40 gr de queso parmesano
Agua para cubrir la pasta
Sal al gusto

ELABORACIÓN

1 Sofreímos el ajo y la cebolla junto con el beicon y las salchichas programando Menú FREÍR, temperatura de cocción 2, 6 minutos.

2 A continuación, añadimos el resto de los ingredientes y agua hasta que cubra todo y programamos Menú PASTA, temperatura de cocción 2, 20 minutos.

3 Al finalizar, espolvoreamos con el queso.

Elaboración en un sólo paso: introducimos todos los ingredientes, menos el queso, en la cubeta con el agua suficiente que cubra. Programamos Menú PASTA, temperatura de cocción 2, 20 minutos. Al finalizar el tiempo, espolvoreamos con el queso a gusto de cada uno.

Macarrones con carne

4 Personas 25 minutos

INGREDIENTES

1 cebolla picadita
1 diente de ajo picado
400 gr de tomate triturado
400 gr de carne picada mixta
50 ml de aceite de oliva
500 ml de agua
3 vaso medidor de macarrones
1 pellizco de pimienta
1 poquito de orégano
1 pellizco de azúcar
2 cucharaditas de sal
Queso

ELABORACIÓN

1 Introducimos el aceite en la cubeta, programamos Menú FREÍR, temperatura de cocción 2, 20 minutos. Cuando esté caliente introducimos la cebolla, el ajo y la carne. Cuando llevemos unos 10 minutos incorporamos el tomate, con el pellizco de azúcar y la sal.

2 Finalizado el tiempo introducimos el resto de los ingredientes, menos el queso, y programamos Menú PASTA, temperatura de cocción 2, 12 minutos.

3 Espolvoreamos con el queso, al gusto, y servimos.

Macarrones con atún y tomate

4 Personas 25 minutos

INGREDIENTES

1 cebolla
1 diente de ajo
400 gr de tomate triturado
2 latas de atún pequeñas
50 ml de aceite de oliva
200 gr de macarrones
500 ml de agua
1 pellizco de azúcar
2 cucharaditas de sal
Queso

ELABORACIÓN

1 Introducimos el aceite en la cubeta, programamos Menú FREÍR, temperatura de cocción 2, 10 minutos. Cuando esté caliente introducimos la cebolla, el ajo picado y el tomate.

2 Finalizado el tiempo introducimos el resto de los ingredientes, menos el queso, y programamos Menú PASTA, temperatura de cocción 2, 12 minutos.

3 Espolvoreamos con queso, al gusto, y servimos.

Espirales gratinados

4 Personas 25 minutos

INGREDIENTES

2 vaso medidor de espirales
1 pechuga picada
200 ml de nata para montar
Queso rayado para gratinar
Agua para cubrir la pasta

ELABORACIÓN

1 Freímos la pechuga picada, programando Menú FREÍR, temperatura de cocción 2, 10 minutos, una vez terminado la retiraremos y reservamos.

2 Pondremos el agua y los espirales en Menú GUISO, temperatura de cocción 1, 4 minutos.

3 Escurrimos y colocamos en un recipiente de silicona o aluminio que quepa en la cubeta, añadimos la pechuga y la nata, mezclamos y agregamos el queso rallado.

4 Introducimos el recipiente dentro de la cubeta, una vez limpia, y programamos Menú HORNO, temperatura de cocción 1, tiempo 10 minutos.

Tortellini con salsa carbonara

4 Personas 30 minutos

INGREDIENTES

250 gr de tortellini
100 gr de beicon en taquitos
½ cebolla mediana picada
150 gr de champiñones (1 bote)
40 gr de mantequilla
200 ml de nata
2 vaso medidor de agua
Un pellizco de sal
1 pizca de pimienta negra

ELABORACIÓN

1 Sofreímos la cebolla con una pizca de sal y pimienta, el beicon y la mantequilla, programando Menú FREÍR, temperatura de cocción 2, 10 minutos, con la tapa abierta, removemos para que no se queme.

2 Añadimos el resto de ingredientes y programamos Menú PASTA, temperatura de cocción 2, 16 minutos.

Elaboración en un sólo paso: introducimos todos los ingredientes en la cubeta y programamos Menú PASTA, temperatura de cocción 2, 20 minutos.

Tortellini con nueces y queso

4 Personas 16 minutos

INGREDIENTES

500 gr de tortellini rellenos
200 gr de nueces
150 gr de queso provolone
160 gr de nata
Agua para cubrir la pasta

ELABORACIÓN

1 Colocamos todos los ingredientes en crudo en la cubeta y cubrimos con agua. Programamos Menú PASTA, temperatura de cocción 2, 16 minutos (seguiremos las indicaciones del paquete de la pasta).

Remover de vez en cuando para que la pasta quede más suelta.

Cintas con verduras

4 Personas 30 minutos

INGREDIENTES

300 gr de cintas (pasta)
½ berenjena troceada
½ calabacín troceada
½ pimiento rojo troceado
½ pimiento verde troceado
1 cebolla picada
2 dientes de ajos picados
Orégano
1.5 litros de agua
100 ml de aceite
Sal

ELABORACIÓN

1 Introducimos en la cubeta el agua, con 30 ml de aceite, un poco de sal y un poco de orégano. Programamos Menú PASTA, temperatura de cocción 2, 12 minutos

2 Cuando esté el agua hirviendo añadimos las cintas. Una vez terminado el tiempo, las pasamos por el grifo con agua fría y los escurrimos bien.

3 Ponemos 70 ml de aceite en la cubeta y echamos la cebolla y el ajo, ponemos un poco de sal y programamos Menú FREÍR, temperatura de cocción 2, 12 minutos, cuando lleve un par de minutos, añadimos las demás verduras, y las dejamos el tiempo restante, removiendo de vez en cuando.

4 Una vez estén las verduras añadimos la pasta reservada y lo removemos mezclando bien todos los ingredientes.

Tallarines con salmón y caviar

4 Personas 20 minutos

INGREDIENTES

300 gr de tallarines
150 gr de salmón ahumado en tiras
1 tarrito de sucedáneo de caviar
200 ml de nata para cocinar
1.5 litros de agua
30 ml de aceite
Sal

ELABORACIÓN

1 Introducimos en la cubeta el agua, con 30 ml de aceite, un poco de sal y un poco de orégano. Programamos Menú PASTA, temperatura de cocción 2, 12 minutos.

2 Cuando esté el agua hirviendo añadimos los tallarines. Una vez hechos, los pasamos por el grifo con agua fría y los dejamos escurrir bien.

3 Introducimos en la cubeta la nata y programamos Menú GUISO, temperatura de cocción 1, 6 minutos. Cuando queden 4 minutos añadimos el salmón y la mitad del caviar. Removemos hasta que finalice el tiempo y añadimos la pasta para mezclarla con la salsa.

4 Servimos y acompañamos con el resto del caviar repartido por los platos.

Fideuá

4 Personas 30 minutos

INGREDIENTES

300 gr de fideos gruesos
1.5 litros de fumet de marisco
8-10 langastinos o gambas peladas
8-10 taquitos de rape
Una pizca de sal (opcional)

Para el fumet:

Las cabezas y las cáscaras de 750 gr de langostinos (aprox.)
1 cebolla pequeña picada
1 zanahoria picada
1 puerro picado
1 diente de ajo picado
Aceite de oliva virgen extra
Vino oloroso
Agua (la cantidad dependerá de lo concentrado que lo queramos)
Unas hebras de azafrán
Sal

ELABORACIÓN

1 Añadimos un chorrito de aceite de oliva en la cubeta, programamos Menú FREÍR, temperatura de cocción 2, 5 minutos y añadimos la verdura, las cabezas y cáscaras de las gambas, un poquito de sal y unas hebras de azafrán.

2 Echamos un poquito de vino oloroso, el agua y programamos Menú SOPA, temperatura de cocción 1, 10 minutos.

3 Con la ayuda de un colador o un chino (apretando bien para extraer todo el sabor) obtenemos el fumet. Limpiamos la cubeta.

4 Introducimos el fumet junto al resto de ingredientes en la cubeta y programamos Menú GUISO, temperatura de cocción 2, 12 minutos.

5 Si ha quedado un poco de caldo, dejamos reposar unos minutos en la cubeta antes de servir.

Fideuá de chorizo

4 Personas 25 minutos

INGREDIENTES

75 gr de fideos gruesos
50 gr de chorizo a taquitos
½ cebolla
1 diente de ajo
½ pimiento verde o rojo
100 gr de tomate frito
230 ml de agua
30 ml de aceite de oliva
Azafrán
Sal

ELABORACIÓN

1 Ponemos la cebolla, el ajo y el pimiento cortados en trozos pequeños en la cubeta junto con el aceite de oliva. Programamos Menú FREÍR, temperatura de cocción 2, 10 minutos, y rehogamos con la tapa abierta. Será normal sino llega a descontar el tiempo.

2 Incorporamos las hebras de azafrán y el chorizo, damos unas vueltas con la paleta del robot y añadimos el tomate frito, rehogamos un par de minutos más.

3 Paramos el Menú FREÍR. A continuación, añadimos los fideos, movemos un poquito e incorporamos el agua y una pizca de sal. Cerramos la tapa y programamos Menú GUISO, temperatura de cocción 1, 12 minutos.

4 Si ha quedado un poquito de líquido, dejamos reposar unos minutos en la cubeta antes de servir.

Elaboración en un sólo paso: introducimos todos los ingredientes en la cubeta y programamos Menú GUISO, temperatura de cocción 1, 12 minutos.

Judías blancas

4 Personas 70 minutos

INGREDIENTES

500 gr de alubias blancas
½ cebolla
½ pimiento verde
½ tomate maduro
½ puerro
1 zanahoria
1 patata
2 ajos
2 trozos de jamón o panceta
3 trozos de chorizo o 1 chorizo para cocinar
1 trozo de morcilla (opcional)
1 hoja de laurel
Un chorrito de vino blanco
1 pellizco de sal
1 pizco de pimienta
1 cucharada de pimentón dulce
Colorante
15 ml de aceite
750 ml de agua

ELABORACIÓN

1 La noche de antes, ponemos las alubias en remojo.

2 Picamos todas las verduras. Vertemos el aceite en la cubeta y programamos Menú FREÍR, temperatura de cocción 2, 10 minutos. Cuando esté caliente, añadimos la cebolla, el puerro, los ajos y el pimiento y sofreímos, removiendo de vez en cuando para que no se pegue.

3 Una vez sofrito cancelamos el menú, y continuamos removiendo un poco, para que no se pegue al fondo de la cubeta.

4 Añadimos el resto de ingredientes a la cubeta y programamos Menú LEGUMBRES, temperatura de cocción 2, 55 minutos.

Elaboración en un sólo paso: La noche de antes, ponemos las alubias en remojo. Introducimos todos los ingredientes en la cubeta, con la verdura previamente picada, y programamos Menú LEGUMBRES, temperatura de cocción 2, 55 minutos.

Lentejas a la antigua

4 Personas 45 minutos

INGREDIENTES

350 gr de lentejas
1 trozo de pimiento verde
1 trozo de pimiento rojo
1 zanahoria
1 trozo de apio
1 trozo de puerro
1 trozo de calabaza
½ cebolla
2 dientes de ajo
3-4 costillitas de cerdo
3-4 trocitos de chorizo
1 trocito de panceta
1 morcilla (opcional)
1 pastilla de caldo o sal
1 cucharada de pimentón dulce
1 hoja de laurel
750 ml de agua
50 ml de aceite

ELABORACIÓN

1 Ponemos las lentejas a remojo, la noche de antes.

2 Picamos todas las verduras y lavamos bien.

3 Hacemos un sofrito con las verduras programando Menú PLANCHA, temperatura de cocción 1, 7 minutos.

4 Introducimos el resto de ingredientes en la cubeta y programamos Menú GUISO, temperatura de cocción 1, 35 minutos.

Elaboración en un sólo paso: Ponemos las lentejas a remojo, la noche de antes. Picamos todas las verduras y lavamos bien. Introducimos todos los ingredientes en la cubeta y programamos Menú GUISO, temperatura de cocción 1, 35 minutos.

Lentejas a la burgalesa

4-6 Personas 45 minutos

INGREDIENTES

350 gr de lentejas
3 morcillas de burgos
6 cucharadas de aceite
1 cebolla
1 zanahoria
1 trozo de pimiento verde
1 cucharada de tomate frito
1 cucharadita de pimentón
1 hoja de laurel
1 cucharadita de tomillo
1 cucharadita de perejil
1 cucharadita de sal
Agua para cubrir

ELABORACIÓN

1 La noche de antes habremos puesto las lentejas a remojo.

2 Cortamos el pimiento, la cebolla y la zanahoria, junto con el aceite, y los introducimos en la cubeta para realizar el sofrito, programando Menú FREÍR, temperatura de cocción 2, 10 minutos. Moveremos para que no se pegue.

3 Añadimos el resto de ingredientes a la cubeta, cubrimos de agua y programamos Menú GUISO, temperatura de cocción 1, 30 minutos.

Elaboración en un sólo paso: cortamos el pimiento, la cebolla y la zanahoria e introducimos todos los ingredientes en la cubeta, cubrimos de agua y Menú GUISO, temperatura de cocción 1, 30 minutos.

Ajomoje

4 Personas 30 minutos

INGREDIENTES

1 manojo de espárragos verdes finos
1 pimiento verde italiano
1 cebolla pequeña
1 par de tomates maduros
1 pellizco de comino molido
1 ajo
4 huevos
50 ml de aceite
700 ml de agua
Sal
Pan duro

ELABORACIÓN

1 Ponemos a calentar el robot con el aceite, programando Menú FREÍR, temperatura de cocción 2, 10 minutos.

2 Mientras picamos las verduras, cuando empiece a descontar el tiempo las añadimos y dejamos que pochen un poco. Iremos removiéndolas para que no se peguen y queden todas doraditas.

3 Finalizado el tiempo, añadimos el agua, sal al gusto, el ajo y el comino (¡Ojo! Cuidado con el comino ya que tiene un sabor muy fuerte) programamos Menú GUISO, temperatura de cocción 1, 20 minutos, cuando empieza a descontar el tiempo, abrimos la tapa.

4 En los 2 últimos minutos cascamos los huevos en el guiso. Servimos con trocitos de pan duro del día anterior.

Garbanzos en salsa

4 Personas 70 minutos

INGREDIENTES

50 ml de aceite
1 cebolla mediana
1 cucharadita de harina
1 trozo de pan frito
3 ajos
1 cucharadita de perejil
1 sobrecito de azafrán
250 gr de garbanzos
Sal
Agua para cubrir los garbanzos

ELABORACIÓN

1 Ponemos los garbanzos a remojo la noche de antes.

2 Ponemos los garbanzos, con un pellizco de sal y los cocemos con el agua programando Menú LEGUMBRES, temperatura de cocción 2, 60 minutos. Al finalizar escurrimos y reservamos.

3 Introducimos el resto de ingredientes en la cubeta y sofreímos programando Menú FREÍR, temperatura de cocción 2, 6 minutos. Removemos para que no se pegue el sofrito.

4 Cuando esté listo añadimos los garbanzos reservados y movemos para que todos los garbanzos se mezclen con la salsa.

Garbanzos con chorizo

4 Personas 45 minutos

INGREDIENTES

½ pimiento rojo
½ pimiento verde
½ pimiento amarillo
1 cebolla
2 zanahorias
Chorizo picante picado
1 cucharadita de albahaca
1 poco de perejil picado
½ cucharadita de pimentón
2 cucharadas de tomate frito
2 patatas pequeñas a trocitos pequeños
400 gr de garbanzos
50 ml de aceite
½ cucharadita de sal
200 ml de agua

ELABORACIÓN

1 Ponemos los garbanzos en remojo la noche anterior.

2 Picamos todas las verduras. Vertemos el aceite en la cubeta y programamos Menú FREÍR, temperatura de cocción 1, 10 minutos. Cuando esté caliente añadimos, la cebolla, los pimientos, la zanahoria, el chorizo, la sal y sofreímos, removiendo de vez en cuando para que no se pegue.

3 Finalizado el tiempo añadimos el agua, la albahaca, el perejil, el tomate frito, las patatas y los garbanzos. Removemos bien todos los ingredientes y programamos Menú GUISO, temperatura de cocción 1, 30 minutos.

Patatas cocidas

4 Personas 25 minutos

INGREDIENTES

500 gr de patatas pequeñas
1 cucharada de sal
Agua para cubrir

ELABORACIÓN

1 Lavamos bien las patatas, las troceamos y las ponemos en la cubeta. Añadimos el agua, la sal y programamos Menú GUISO, temperatura de cocción 1, 20 minutos.

2 Cuando estén cocidas las patatas, las escurrimos y dejamos enfriar.

3 Podemos aliñar con un poco de sal y aceite.

NOTA: El tiempo de cocción de las patatas puede variar dependiendo del tamaño y tipo de las mismas.

Hervido con judías

6 Personas 30 minutos

INGREDIENTES

6-8 patatas medianas peladas
2 zanahorias troceadas
150 gr de judías verdes, partidas por la mitad
1 cucharadita de sal
Agua para cubrir

ELABORACIÓN

1 Introducimos todos los ingredientes en la cubeta y programamos Menú GUISO, temperatura de cocción 1, 25 minutos.

2 Comprobamos que esté todo bien cocido y si no es así podemos añadirle 5 minutos más con el mismo menú y temperatura de cocción.

Ensalada de patata, huevo y atún

4 Personas 30 minutos

INGREDIENTES

500 gr de patatas pequeñas
2 latas pequeñas de atún
3-4 huevos
1 cucharada de sal
Agua para cubrir

ELABORACIÓN

1 Lavamos bien las patatas, las troceamos y las ponemos en la cubeta, junto con los huevos. Añadimos el agua, la sal y programamos Menú GUISO, temperatura de cocción 1, 20 minutos.

2 Cuando estén cocidas las patatas, las escurrimos y dejamos enfriar, junto a los huevos, que pelaremos y trocearemos.

3 Añadimos el atún y aliñamos con un poco de sal y aceite. Mantenemos en la nevera hasta el momento de comer.

NOTA: El tiempo de cocción de las patatas puede variar dependiendo del tamaño y tipo de las mismas.

Ensalada de pollo y manzana

4 Personas 30 minutos

INGREDIENTES

2 pechugas de pollo
3 patatas cocidas
5 zanahorias ralladas
2 pepinillos encurtidos picados
½ taza de aceitunas
2 huevos duros picados
1 manzana troceada con piel
½ taza de nueces picadas
½ lechuga
Salsa vinagreta *(8 cucharadas de aceite, 3 de vinagre, ½ de mostaza y ½ de sal)*
Agua para cubrir

ELABORACIÓN

1 Lavamos bien las patatas, las troceamos a cuadritos y las ponemos en la cubeta, junto con los huevos y la pechuga troceada. Añadimos el agua, la sal y programamos Menú GUISO, temperatura de cocción 1, 20 minutos.

2 Cuando finalice el tiempo, escurrimos y dejamos enfriar.

3 Desmenuzamos las pechugas y las mezclamos con las patatas, zanahorias, huevo y manzana.

4 Aliñamos esta mezcla con la salsa vinagreta y colocamos sobre una cama de lechuga. Decoramos con los pepinillos, las aceitunas y las nueces.

Patatas con huevo

4 Personas 35 minutos

INGREDIENTES

100 ml de agua
100 ml de aceite de oliva
500 gr de patatas
5 huevos
Sal

ELABORACIÓN

1 Forramos la cubeta con papel de horno.

2 Pelamos y partimos las patatas como para tortilla. Batimos los huevos y los añadimos al resto de los ingredientes junto con la patata. Programamos Menú HORNO, temperatura de cocción 1, 30 minutos.

Patatas con garbanzos

4 Personas 70 minutos

INGREDIENTES

400 gr de patatas
50 ml de aceite
50 gr de cebollas
200 gr de garbanzos
1 hoja de laurel
600 ml de agua o caldo
1 cucharadita de sal

ELABORACIÓN

1 La noche de antes habremos puesto a remojo los garbanzos.

2 Ponemos en la cubeta la cebolla picada y las patatas troceadas, añadimos el resto de los ingredientes, cubrimos con agua, removemos bien, cerramos la tapa y programamos Menú LEGUMBRES, temperatura de cocción 2, 65 minutos.

Patatas con chorizo

4 Personas 20 minutos

INGREDIENTES

500 gr de patatas en trozos
200 gr de chorizo en rodajas o trocitos
1 cebolla mediana
1 ajo
1 hoja de laurel
50 ml de aceite de oliva
Sal
Perejil
Pimienta

ELABORACIÓN

1 Ponemos el aceite, la cebolla, y el ajo picado en la cubeta y programamos Menú FREÍR, temperatura de cocción 2, 5 minutos.

2 Agregamos el resto de ingredientes a la cubeta y programamos Menú GUISO, temperatura de cocción 1, 20 minutos.

Huevos a la turca

4 Personas 25 minutos

INGREDIENTES

4 huevos duros a gajos
500 gr de carne picada mixta
1 cebolla picada
2 dientes de ajo picados
1 cayena
1 hoja de laurel
2 granos de pimienta
2 clavos
1 pastilla de caldo
½ vaso de vino blanco
½ vaso de aceite
Agua para cubrir

ELABORACIÓN

1 Introducimos todos los ingredientes, menos los huevos, en la cubeta, los mezclamos, cubrimos de agua y programamos Menú GUISO, temperatura de cocción 1, 20 minutos.

2 Colocamos en el recipiente en el que se vaya a servir y añadimos los huevos, esperamos un poco que cojan sabor antes de comer.

Albóndigas

4 Personas 55 minutos

INGREDIENTES

500 gr de carne mixta
2 huevos
100 ml de aceite
Ajo
Perejil
Pan rallado
Sal

Para la salsa:
1 cebollita picada
2 dientes de ajo
Perejil y orégano
½ cucharadita de pimentón
80 ml vino blanco (medida del vaso medidor)
1 pastilla de caldo (opcional)
Agua, para cubrir
Sal

ELABORACIÓN

1 Batimos los huevos, machacamos el ajo y picamos el perejil. Añadimos a la carne junto con el pan y mezclamos bien. Damos forma a las albóndigas con un poquito de harina.

2 Incorporamos el aceite a la cubeta y programamos Menú FREÍR, temperatura de cocción 2, 20 minutos. Cuando esté el aceite caliente introducimos las albóndigas y conforme se van dorando y las apartamos.

3 Dejamos el aceite y doramos la cebolla y los dientes de ajo junto con el perejil, pimentón y orégano.

4 Finalizado el tiempo, añadimos el vino e incorporamos las albóndigas. Cubrimos de agua y programamos Menú GUISO, temperatura de cocción 1, 30 minutos.

Albóndigas de tofu

4-6 Personas 30 minutos (+ 30 de espera)

INGREDIENTES

250 gr de tofu
2 cucharadas de semillas de sésamo tostadas
1 cucharada de salsa soja
2 zanahorias medianas
1 cebolla
Harina
Aceite
400 ml de agua
Sal y pimienta al gusto

ELABORACIÓN

1 Desmenuzamos el tofu y lo escurrimos bien.

2 Pelamos y picamos la cebolla y las zanahorias y las cocemos introduciéndolas junto con el agua en la cubeta. Programamos Menú GUISO, temperatura de cocción 1, 10 minutos.

3 Finalizado el tiempo las escurrimos y mezclamos junto con el tofu, el sésamo y la salsa de soja, sal y pimienta y hacemos una masa.

4 Formamos albóndigas, las rebozamos en harina. Dejamos reposar en el frigorífico unos 30 minutos.

5 A continuación, freímos en aceite en el Menú FREÍR, temperatura de cocción 2, 15 minutos.

Rollitos de jamón y queso

3 Personas 8 minutos

INGREDIENTES

6 lonchas de jamón York
200 gr de queso para untar
3 lonchas de queso edam
Una pizca de sal
Perejil picado
Pimienta

ELABORACIÓN

1 Hacemos una mezcla con el queso de untar, la sal, la pimienta y el perejil.

2 Con la mezcla vamos rellenando las lonchas de jamón York y las enrollamos.

3 Colocamos papel de aluminio en el fondo de la cubeta e introducimos los rollos de jamón juntos. A continuación, cubrimos con el queso edam y programamos Menú HORNO, temperatura de cocción 1, 6 minutos.

4 Esperamos a que enfríe para sacar de la cubeta.

Hamburguesas de alubias

4-6 Personas 65 minutos (+30 de espera)

INGREDIENTES

400 gr de alubias blancas
60 gr de zanahoria
60 gr de calabacín
2 rebanadas de pan de molde
Un chorrito de leche entera
20 gr de cebolla
1 huevo
150 gr de pan rallado
Aceite de oliva
Sal

ELABORACIÓN

1 Habremos puesto a remojo la noche anterior las alubias.

2 Introducimos en la cubeta las alubias, cubrimos de agua y programamos Menú LEGUMBRES, temperatura de cocción 2, 50 minutos.

3 Escurrimos las alubias, añadimos las zanahorias sin piel y troceadas, calabacín sin piel y troceado, pan de molde, un chorrito de leche, cebolla troceada, huevo, pan rallado, sal. Trituramos todo, hasta obtener una masa.

4 Dejamos reposar dentro de la nevera durante 30 minutos, bien tapada con papel film.

5 Nos untamos las manos con un poquito de aceite y vamos formando bolitas, aplastamos para darle forma de hamburguesa. Tienen que quedar gorditas, para que no se rompa al freírlas.

6 Programamos Menú FREÍR, temperatura de cocción 2, 15 minutos, cuando esté el aceite caliente freímos las hamburguesas.

7 Retiramos las hamburguesas y las colocamos en una fuente encima de papel de cocina para que empape el aceite sobrante.

Pastel de salchichas y queso

6-8 Personas 55 minutos

INGREDIENTES

3 o 4 huevos según tamaño
200 gr de harina
150 gr de leche
100 gr de aceite de girasol
8 o 10 salchichas troceadas
1 sobre de levadura
100 gr de queso emmental rallado
Pimienta blanca
Curry
Sal

ELABORACIÓN

1 Batimos los huevos con la sal, la pimienta y el curry, y cuando estén bien batidos añadimos poco a poco y sin dejar de batir la leche y el aceite. Una vez obtenida una crema añadimos la harina mezclada con la levadura química y el queso rallado.

2 Enharinamos ligeramente las salchichas y reservamos. Engrasamos y enharinamos la cubeta y ponemos la mitad de la mezcla en ella, luego vamos colocando las salchichas, vertemos el resto de la mezcla. Programamos Menú HORNO, temperatura de cocción 1, 50 minutos.

3 Una vez hecho, sacamos de la cubeta y esperamos que se temple, desmoldamos y dejamos enfriar sobre la rejilla antes de servir.

Espárragos con jamón

4 Personas 30 minutos

INGREDIENTES

1 manojo de espárragos trigueros
1 litro de agua
Pizquitos de jamón serrano, para decorar

ELABORACIÓN

1 Ponemos el agua en la cubeta. Introducimos los espárragos en el accesorio de vapor, previamente lavados, y lo colocamos en su posición. Programamos Menú VAPOR, temperatura de cocción 1, 25 minutos

2 Sacamos del robot y añadimos los pizquitos de jamón antes de servir.

Pescados

Pudin de mar

6-8 Personas 50 minutos

INGREDIENTES

5 huevos
200 gr de bonito
400 gr de leche evaporada
6 pimientos del piquillo
400 gr de palitos de mar
1 cucharadita de sal
1 cucharadita de pimienta

ELABORACIÓN

1 Troceamos los palitos y los pimientos. A continuación mezclamos todos los ingredientes. Vertemos en un molde de aluminio e introduzca en la cubeta. Programamos Menú GUISO, temperatura de cocción 1, 45 minutos.

2 Finalizado el tiempo déjelo enfriar y luego métalo en la nevera hasta que enfríe por completo.

3 Una vez frío, lo desmoldamos y servimos acompañado con mayonesa, salsa rosa, aceitunas o pepinillos.

Buñuelos de bacalao

4 Personas 30 minutos

INGREDIENTES

300 gr de bacalao desalado
200 gr de patatas peladas
500 ml de agua
Perejil
3 huevos
50 gr de cebollas
½ cucharadita de sal
1 cucharadita de pimienta
50 ml de aceite de oliva
Aceite para freír

ELABORACIÓN

1 Picamos la cebolla, el perejil y el bacalao y mezclamos. Introducimos la mezcla en la cubeta con el aceite de oliva y sofreímos, programamos Menú PLANCHA, temperatura de cocción 1, 6 minutos. Finalizado el tiempo sacamos y reservamos.

2 Cocemos las patatas con agua programando Menú GUISO, temperatura de cocción 1, 20 minutos.

3 Retiramos las patatas y las añadimos a la mezcla reservada junto con el resto de ingredientes. Lo mezclamos todo bien.

4 Hacemos pequeñas bolitas con la ayuda de dos cucharas. Añadimos el aceite a la cubeta y programamos Menú FREÍR, temperatura de cocción 2, 10 minutos, cuando esté caliente, incorporamos los buñuelos.

Albóndigas de bacalao

6 Personas 20 minutos

INGREDIENTES

500 gr de patatas de hervir
250 gr de bacalao desalado
70 ml de aceite
Ajo
Perejil
Pimienta
Canela
Sal al gusto
100 gr de piñones
Agua para cubrir las patatas
1 huevo y harina (rebozar)

ELABORACIÓN

1 Pelamos las patatas y cortamos en rodajas, las ponemos en la cubeta, junto con el agua y programamos Menú GUISO, temperatura de cocción 2, 15 minutos. Al finalizar, escurrimos y reservamos.

2 Picamos los ajos y el perejil y sofreímos, programando Menú FREÍR, temperatura de cocción 2, 2 minutos.

3 Troceamos el bacalao, lo añadimos al sofrito, mezclamos bien con la espátula y sazonamos canela, pimienta y piñones y verificamos de sal.

4 Formamos bolitas con esta mezcla y pasamos por el huevo y la harina. Ponemos aceite en la cubeta y programamos Menú FREÍR, temperatura de cocción 2, 10 minutos, cuando esté caliente incorporamos las albóndigas.

Almejas al vapor

4 Personas 13 minutos

INGREDIENTES

500 gr de almejas
2 rodajas de limón
1 hoja de laurel
1.5 litros de agua
1 pellizco de sal

ELABORACIÓN

1 Introducimos en la cubeta el agua junto al limón, la sal y la hoja de laurel y colocamos las almejas en el recipiente de vapor. Programamos Menú VAPOR, temperatura de cocción 1, 13 minutos.

NOTA: Puede acompañar las almejas con un sofrito de cebolla o salsa marinera.

Patatas con almejas

4 Personas 25 minutos

INGREDIENTES

½ kg de patatas
½ kg de almejas finas
1 cebolla mediana
750 ml de caldo de pescado
1 guindilla
Aceite de oliva
Un poco de perejil
Sal

ELABORACIÓN

1 Pelamos y cortamos las patatas en trozos no muy grandes y picamos la cebolla.

2 Limpiamos las almejas y las introducimos en la cubeta junto con el resto de ingredientes. Programamos Menú GUISO, temperatura de cocción 1, 20 minutos.

Mejillones al vapor

4 Personas 10 minutos

INGREDIENTES

500 gr de mejillones
100 ml de agua
1 limón troceado
100 ml de vino blanco
1 diente de ajo
1 hoja de laurel
1 pellizco de pimienta
1 pellizco de perejil picado
1 cucharada de aceite de oliva

ELABORACIÓN

1 Introducimos todos los ingredientes excepto los mejillones, removemos y mezclamos bien. Añadimos los mejillones y programamos Menú VAPOR, temperatura de cocción 1, 5 minutos.

2 Finalizado este tiempo, sacamos los mejillones, los colocamos en una fuente y vertemos el jugo sobre ellos.

Emperador a la plancha

4 Personas 15 minutos

INGREDIENTES

4 filetes de emperador
Aceite
Ajo picado
Perejil picado

ELABORACIÓN

1 Echamos unas gotitas de aceite en la cubeta y programamos Menú PLANCHA, temperatura de cocción 1, 10 minutos.

2 Aderezamos el pescado con ajo y perejil y lo introducimos en la cubeta. Cuando los filetes estén dorados, les damos la vuelta y los terminamos de hacer.

Dorada rellena

2 Personas 30 minutos

INGREDIENTES

2 doradas pequeñas
1 cebolla en rodajas
2 patatas pequeñas en rodajas
Jamón serrano
Jamón York
Champiñones en láminas
Aceite de oliva
Sal

ELABORACIÓN

1 Limpiamos las doradas, les quitamos la cabeza y el espinazo.

2 Colocamos papel de horno o de aluminio en el fondo de la cubeta y hacemos una cama de patatas y cebolla, con un poquito de sal, colocamos las doradas encima rellenándolas con jamón serrano, jamón York y los champiñones.

3 Las regamos con un poco de aceite de oliva y programamos Menú HORNO, temperatura de cocción 1, 25 min. Estarán preparadas cuando veamos que las patatas están cocidas.

Merluza en salsa de almendras

4 Personas 25 minutos

INGREDIENTES

500 gr de merluza
100 gr de almendras tostadas
50 ml de aceite de oliva
200 ml de agua
50 ml vino blanco
1 cebolla
1 diente de ajo
2 ramitas de perejil
Sal y pimienta al gusto

ELABORACIÓN

1 Picar las almendras, la cebolla y el ajo y poner en la cubeta junto con el aceite para sofreír. Programamos Menú FREÍR, temperatura de cocción 2, 6 minutos.

2 Añadimos los demás ingredientes y programamos el menú GUISO 15 minutos.

Elaboración en un sólo paso: introducimos todos los ingredientes en la cubeta y programamos Menú GUISO, temperatura de cocción 1, 15 minutos

Panga con verduras en salsa

4 Personas 30 minutos

INGREDIENTES

4 zanahorias a trocitos
1 trozo de puerro picado
½ pimiento rojo a trocitos
½ pimiento verde a trocitos
2 calabacines a rodajas
1 patata grande troceada
½ brócoli en ramilletes
100 ml de aceite
200 ml de agua
200 ml de nata líquida
4 filetes de panga
4 gambas rojas, gambones o langostinos
Perejil
Orégano
Sal

ELABORACIÓN

1 Incorporamos a la cubeta el aceite y programamos Menú FREÍR, temperatura de cocción 1, 10 minutos. Cuando el aceite esté caliente añadimos las verduras, la patata y el perejil y sofreímos. Removemos para que quede toda la verdura igual de cocinada.

2 Añadimos el agua, la mitad de la nata, y removemos bien. Colocamos encima el pescado cortado en 2, 3 trozos, añadimos el resto de la nata y un pellizco de orégano. Programamos Menú GUISO, temperatura de cocción 1, 20 minutos.

Marmitako

6 Personas 35 minutos

INGREDIENTES

300 gr de merluza a tacos
800 gr de patatas
50 ml de aceite de oliva
100 gr de pimiento verde
150 gr de cebolla
100 gr de tomate triturado
2 dientes de ajo
2 cucharaditas de pimiento choricero o pimentón
400 ml de agua
1 cucharadita de sal
2 cucharadas de perejil picado

ELABORACIÓN

1 Vertemos el aceite en la cubeta y programamos Menú FREÍR, temperatura de cocción 2, 7 minutos. Mientras se calienta el aceite picamos las verduras.

2 Una vez caliente introducimos las verduras y sofreímos removiendo de vez en cuando.

3 Añadimos el pimiento choricero, las patatas, el agua y la sal y programamos Menú GUISO, temperatura de cocción 1, 25 minutos.

4 Cuando falten 5 minutos incorporaremos el pescado y dejaremos que finalice el tiempo.

NOTA: Puede sustituir la merluza por otro pescado.

Bacalao de fiesta

4 Personas 20 minutos

INGREDIENTES

250 gr de bacalao desmenuzado
200 gr de gambas peladas
1 cebolla grande troceada
1 poco de perejil
1 pastilla de caldo de pescado
1 cucharadita de pimienta
2 cucharadas de mantequilla
1 cucharada de aceite
250 ml de leche

ELABORACIÓN

1 Desalamos el bacalao, en caso de que no lo estuviera previamente.

2 Lo ponemos en la cubeta con el resto de ingredientes y programamos Menú GUISO, temperatura de cocción 1, 20 minutos.

Bacalao confitado

4 Personas 50 minutos

INGREDIENTES

1200 gr de bacalao desalado en 4 trozos
Aceite de oliva
Romero
Tomillo
Laurel
1 cabeza de ajos
Salsa Romesco
Cebollino (para decorar)

ELABORACIÓN

1 Introducimos en la cubeta el bacalao y lo cubrimos todo de aceite y aromatizamos con el romero, el tomillo, el laurel y los ajos. Programamos Menú LENTO, temperatura de cocción 2, 45 minutos.

2 Emplatamos sacando el bacalao, le añadimos la salsa romesco y decoramos con el cebollino.

NOTA: El tiempo de cocción del bacalao puede variar un poco dependiendo del tamaño de las piezas de bacalao.

Lomos de Bacalao con Marisco

4 Personas 40 minutos

INGREDIENTES

50 ml de aceite
60 gr de puerro
1 ajo
2 zanahorias
½ pimiento rojo
1 calabacín
4 lomos de bacalao en su punto de sal
8 gambones
8 gambas rojas
100 ml de vino blanco
240 ml de agua
Perejil
1 pizca de pimienta negra
1 pizca de pimentón dulce
1 pizca de pimentón picante

ELABORACIÓN

1 Ponemos el aceite en la cubeta y programamos Menú FREÍR, temperatura de cocción 2, 7 minutos.

2 Cuando esté el aceite caliente incorporamos las verduras ya cortadas y sofreímos.

3 Finalizado el tiempo añadimos el pescado y el resto de ingredientes y programamos Menú GUISO, temperatura de cocción 1, 30 minutos

Salmón en papillote

2 Personas 30 minutos

INGREDIENTES

2 rodajas de salmón
Aceite (1 cucharadita por rodaja)
Ajo en polvo
Perejil
Sal

ELABORACIÓN

1 Programamos Menú HORNO, temperatura de cocción 1, 25 minutos.

2 Mientras se precalienta, cortamos dos trozos de papel de aluminio, lavamos el pescado y lo ponemos encima, uno en cada trozo, poner el ajo, la sal, el perejil y la cucharadita de aceite. Cerrar los sobres de papel de aluminio. Colocamos en la cubeta y cerramos el robot.

3 Cuando lleve 15 minutos, le damos la vuelta para que quede dorado por ambas caras.

Salmón a la cerveza

2 Personas 20 minutos

INGREDIENTES

2 rodajitas de salmón
2 cebollas
125 ml de cerveza
200 gr de azúcar
2 cucharaditas de sal
1 cucharada de perejil fresco

ELABORACIÓN

1 Ponemos la cebolla con el azúcar y la cerveza en la cubeta. Programamos Menú PLANCHA, temperatura de cocción 1, 10 minutos. Movemos, de vez en cuando, para que el azúcar no se pegue al fondo de la cubeta.

2 Colocamos las rodajas de salmón, salseamos, espolvoreamos con perejil y lo cocinamos programando Menú PLANCHA, temperatura de cocción 1, 10 minutos. A los 5 minutos, le damos la vuelta a las piezas de salmón para que queden doradas por ambas partes.

Carnes

Pollo con beicon y champiñones

4 Personas 25 minutos

INGREDIENTES

2 pechugas de pollo
125 gr beicon en tiras
200 gr de champiñones laminados (naturales o en lata)
1 cebolla pequeña
1 ajo
50 ml de aceite de oliva
Sazonador de pollo asado o sal, pimienta y curry
1 cucharadita de perejil
50 ml de vino blanco
½ vaso medidor de agua

ELABORACIÓN

1 Vertemos el aceite en la cubeta y programamos Menú FREÍR, temperatura de cocción 2, 7 minutos.

2 Mientras se calienta el aceite, cortamos la cebolla y el ajo en trozos pequeños. Echamos en la cubeta y sofreímos, removiendo de vez el cuando.

3 Cortamos las pechugas en dados, de tamaño medio y sazonamos.

4 Finalizado el sofrito de la cebolla y ajo, incorporamos a la cubeta el beicon, el pollo y los champiñones y añadimos el vino blanco, perejil y el agua.

5 Programamos Menú GUISO, temperatura de cocción 1, 15 minutos.

Pollo a la cerveza

4 Personas 65 minutos

INGREDIENTES

1 pollo a trozos
1 lata de cerveza 33 cl
3 cebollas
3 dientes de ajo
3 cucharadas soperas de tomate frito
Harina
1 pastilla de caldo de carne
100 ml de aceite de oliva
Tomillo
Pimienta
Sal

ELABORACIÓN

1 Ponemos el aceite en la cubeta y programamos Menú FREÍR, temperatura de cocción 2, 15 minutos. Mientras se calienta, picamos la cebolla y el ajo y enharinamos el pollo.

2 Cuando el aceite esté caliente, introducimos el pollo y los doramos un poco dándole vueltas para que quede igual por todas partes. Sacamos las piezas y reservamos.

3 Si nos quedamos sin aceite, añadiremos un poco más y volveremos a programar Menú FREÍR, temperatura de cocción 2, 15 minutos. Incorporamos la cebolla y el ajo y sofreímos removiendo para que se haga por todas partes.

4 A continuación, incorporamos el tomate, la cerveza, la pastilla, el tomillo y el pollo y programamos Menú GUISO, temperatura de cocción 1, 30 minutos. Comprobamos que el pollo esté cocido y sino es así añadiremos 10 minutos más en el menú GUISO.

Pollo con almendras

2 Personas 30 minutos (+1 hora de espera)

INGREDIENTES

2 pechugas de pollo
1 zanahoria
1 cebolleta
100 gramos de almendras tostadas
200 ml de caldo de pollo
50 ml de aceite de oliva
1 cucharadita de jengibre
100 ml de salsa de soja
1 cucharadita de azúcar
1 cucharadita de maizena

ELABORACIÓN

1 Comenzamos macerando el pollo. Cortamos las pechugas en dados y las cubrimos con salsa de soja, azúcar y un poco de jengibre. Lo tapamos con un papel film y lo dejamos macerar en la nevera durante 1 hora.

2 Después, vertemos en la cubeta el aceite y programamos Menú FREÍR, temperatura de cocción 2, 15 minutos.

3 Mientras se calienta el aceite, cortamos la cebolleta y la zanahoria y, a continuación, la salteamos en la cubeta. Una vez salteadas las verduras las retiramos y reservamos.

4 Seguidamente escurrimos y freímos los trozos de pollo.

5 Finalizado el tiempo, agregamos las almendras y las verduras. Cubrimos con el caldo de pollo y programamos Menú GUISO, temperatura de cocción 1, 13 minutos. Cuando queden 3 minutos para finalizar incorporamos un poco de maizena disuelta en agua fría para espesar.

Pechugas de pollo con salsa a la pimienta

2 Personas 30 minutos

INGREDIENTES

2 pechugas de pollo fileteadas
1 cebolla
1 diente de ajo
Aceite de oliva
Pimienta negra molida
Sal
Salsa a la pimienta

ELABORACIÓN

1 Ponemos aceite a calentar en la cubeta y programamos Menú FREÍR, temperatura de cocción 2, 15 minutos.

2 Cuando el aceite esté caliente añadimos la cebolla y el ajo picado, hasta que se dore, entonces incorporamos las pechugas de pollo, salpimentamos y dejamos un par de minutos hasta que las pechugas estén listas. Sacamos y reservamos.

3 Emplatamos las pechugas y regamos con la salsa a la pimienta.

*Receta **salsa a la pimienta** en la página* 40.

Pastel de pollo y queso

4 Personas 35 minutos

INGREDIENTES

250 gr de pechuga de pollo, fileteadas
60 gr queso en lonchas
50 gr de queso gruyere
100 gr de queso emmental
250 gr de queso de untar
Orégano y pimienta al gusto

ELABORACIÓN

1 Colocamos en la base de la cubeta papel de aluminio y lo cubrimos con los filetes de pechuga de pollo. Las espolvoreamos con orégano y pimienta.

2 Las cubrimos con una base de queso de untar. Ponemos encima el queso en lonchas, el queso gruyere cortado en trocitos y por último el queso emmental.

3 Programamos Menú HORNO, temperatura de cocción 1, 30 minutos

Pastel de jamón y pollo

4 Personas 30 minutos

INGREDIENTES

200 gr de jamón serrano o beicon
200 gr de jamón York
200 gr de pechuga de pollo
100 gr de queso emmental
Orégano y pimienta la gusto

ELABORACIÓN

1 Forramos con papel de aluminio la cubeta y a continuación la cubrimos con las lonchas de jamón serrano.

2 Sazonamos los filetes de pechuga con el orégano y la pimienta.

3 Introducimos en la cubeta una capa de pechuga, otra de queso, otra de jamón. Colocamos el queso encima y programamos Menú HORNO, temperatura de cocción 1, 25 minutos.

Alitas al limón

4 Personas 30 minutos (+ 2 horas de espera)

INGREDIENTES

500 gr de alitas troceadas
3-4 limones (el zumo)
1 pellizco de sal
1 pellizco de pimienta
Aceite para freír

ELABORACIÓN

1 Ponemos a macerar las alitas en un recipiente con el limón, la sal y la pimienta, un mínimo de 2 horas.

2 Ponemos el aceite en la cubeta y programamos Menú FREÍR, temperatura de cocción 1, 30 minutos.

3 Cuando el aceite esté caliente, vamos introduciendo las alitas en la cubeta y dejamos que se doren bien, cuanto más doradas estén, serán más crujientes.

4 Las sacamos y las ponemos sobre papel de cocina para que empape el aceite sobrante y servimos.

Alitas al horno

4 Personas 50 minutos

INGREDIENTES

500 gr de alitas de pollo
2 huevos
Sésamo
Pimienta
Sal

ELABORACIÓN

1 Troceamos y sazonamos las alitas, con la pimienta, la sal y el sésamo, colocamos en un recipiente que quepa en la cubeta y reservamos.

2 Batimos los huevos y vertemos sobre las alitas reservadas.

3 Introducimos en la cubeta el recipiente y programamos Menú HORNO, temperatura de cocción 1, 45 minutos.

Pechugas rellenas

4 Personas 35 minutos

INGREDIENTES

- 4 filetes de pechuga de pollo
- 100 gr de pasas de corinto
- 8 ciruelas pasas deshuesadas
- 8 nueces
- 4 lonchas de queso havarti
- 1 manzana pelada y cortada
- 4 lonchas de jamón York
- Sal y pimienta

ELABORACIÓN

1 Extendemos cada filete, salpimentamos al gusto, añadimos una loncha de queso, una de jamón, unos gajitos de manzana, 2 ciruelas pasas, algunas pasas de corinto, y 2 nueces partidas.

2 Hacemos un rollito con cada filete y apretamos bien. Lo envolvemos en papel de aluminio.

3 Colocamos la rejilla en la cubeta y ponemos los rollos. Programamos Menú HORNO, temperatura de cocción 1, 30 minutos.

4 Podemos servirlas enteras o cortados en rodajas.

Pavo con cebolla y pimiento

4 Personas 35 minutos

INGREDIENTES

- 1 cebolla mediana
- 1 pimiento verde
- 1 solomillo de pavo
- 50 ml de aceite de oliva
- ½ pastilla de caldo carne
- 2 cucharadas de salsa de soja
- 50 ml de vino seco jerez
- 1 cucharada de harina
- 150 ml de agua

ELABORACIÓN

1 Cortamos la cebolla y el pimiento en juliana y el solomillo en rodajas.

2 Mientras echamos el aceite en la cubeta y programamos Menú FREÍR, temperatura de cocción 2, 10 minutos.

3 Cuando empiece a descontar el tiempo introducimos la cebolla y el pimiento y sofreímos moviendo de vez en cuando para que no se queme y se dore por todas partes.

4 Finalizado el tiempo añadimos el resto de ingredientes y programamos Menú GUISO, temperatura de cocción 1, 20 minutos.

Elaboración en un sólo paso: Introducimos en la cubeta la cebolla y el pimiento cortados en juliana, el solomillo a rodajas junto con el resto de ingredientes y programamos Menú GUISO, temperatura de cocción 1, 20 minutos.

Pavo al ajillo

2 Personas 40 minutos

INGREDIENTES

1.5 kilos de pavo troceado
8 dientes de ajo
1 hoja de laurel
300 ml vino de Jerez
Hierbas aromáticas: ramita de romero fresco y tomillo
100 ml de aceite de oliva
Sal y pimienta negra recién molida
Perejil fresco para decorar (opcional)

ELABORACIÓN

1 Vertemos el aceite en la cubeta y programamos Menú FREÍR, temperatura de cocción 1, 25 minutos.

2 Mientras se calienta el aceite, salpimentamos los trozos de pavo ligeramente. Una vez caliente echamos los ajos sin pelar, sin que se quemen. Deben quedar caramelizados para que sirvan de aromatizante de nuestro aceite. Cuando estén blanditos, tras unos 5 minutos, los reservamos.

3 Añadimos el pavo a la cubeta con el aceite aromatizado de los ajos, junto con la hojita de laurel y las hierbas aromáticas. El pavo debe de quedar bien frito, estaremos pendientes de darle la vuelta a los trozos de vez en cuando para procurar que quede tostadito por todas partes.

4 Añadimos los ajos reservados y el vino y programamos Menú GUISO, temperatura de cocción 1, 10 minutos. El vino debe haberse consumido casi al completo.

Estofado de pavo

4-6 Personas 60 minutos

INGREDIENTES

70 ml de aceite
100 gr de pimiento rojo o verde
150 gr de puerro
150 gr de calabacín
2 dientes ajo
2 zanahorias
500 gr de patatas
300 gr de pavo a trozos
2 cucharadas de pimiento choricero (opcional)
1 pastilla de caldo de carne
1 hoja de laurel
1 cucharada de perejil
1 pellizco de comino en polvo
1 cucharadita de pimienta
2 vaso medidor de agua

ELABORACIÓN

1 Troceamos las verduras y ponemos en la cubeta junto al aceite. Programamos Menú FREÍR, temperatura de cocción 2, 7 minutos.

2 Añadimos el resto de ingredientes y el agua, programamos Menú GUISO, temperatura de cocción 1, 50 minutos.

Elaboración en un sólo paso: Troceamos las verduras y las ponemos en la cubeta junto con el aceite y los demás ingredientes, programamos Menú GUISO, temperatura de cocción 1, 50 minutos.

Pechugas de pavo rellenas de espinacas

2 Personas 30 minutos

INGREDIENTES

2 pechugas de pavo abiertas como un libro
75 gr de espinacas
3 quesitos desnatados
1 cebolla
50 gr de margarina vegetal
30 ml de aceite
Sal y pimienta

ELABORACIÓN

1 Colocamos las pechugas abiertas.

2 Troceamos las verduras y las mezclamos con el resto de ingredientes.

3 Rellenamos las pechugas con la mezcla, las cerramos y sujetamos con unos palillos para que no se abran.

4 Las introducimos en la cubeta y programamos Menú HORNO, temperatura de cocción 1, 25 minutos. Cuando falten 5 minutos para que finalice el tiempo darle la vuelta para que se doren por ambas caras.

Crujientes de cerdo

4 Personas 35 minutos

INGREDIENTES

500 gr de cerdo a tiras
2 huevos
Harina
Pan rallado
Pimienta
Sal
Aceite para freír

ELABORACIÓN

1 Pasamos las tiras por la harina, para que se impregnen bien los dos lados.

2 Batimos los huevos en un plato, junto con la sal y la pimienta y mojamos los filetes por los dos lados en la mezcla. Rebozamos por el pan.

3 Mientras preparamos introducimos aceite en la cubeta y programamos Menú FREÍR, temperatura de cocción 1, 30 minutos, cuando empiece a descontar introducimos las tiras y freímos, hasta que estén dorados.

Nuggets

4 Personas 30 minutos

INGREDIENTES

200-250 gr de pechuga de pollo troceada
100 gr de queso emmental rallado
1 Huevo
Harina
2 Huevos batidos
Pan rallado
Aceite (para freír)
Pimienta
Sal

ELABORACIÓN

1 Trituramos la pechuga, el queso, la sal, la pimienta y el huevo. Hasta formar una pasta.

2 Hacemos bolitas pequeñas y luego las aplastamos con las manos dándole la forma de los nuggets.

3 Introducimos aceite en la cubeta y programamos Menú FREÍR, temperatura de cocción 2, 20 minutos. Mientras se calienta el aceite, pasamos los nuggets por harina, huevo y pan rallado, en ese orden.

4 Cuando empiece a descontar el tiempo, introducimos los nuggets uno a uno y los sacamos cuando veamos que están dorados, si fuese necesario les daremos la vuelta para que queden los dos lados iguales.

Cordon Bleu

4 Personas 35 minutos

INGREDIENTES

4 pechugas de pollo
4 lonchas de queso
4 lonchas de jamón York
2 huevo batidos
Harina
Pan rallado
Sal
Aceite para freír

ELABORACIÓN

1 Abrimos las pechugas por la mitad y les colocamos 1 loncha de queso y 1 de jamón York a cada una, cerramos las pechugas.

2 Introducimos en la cubeta el aceite y programamos Menú FREÍR, temperatura de cocción 1, 30 minutos.

3 Mientras se calienta el aceite, rebozamos las pechugas rellenas en la harina, a continuación el huevo batido y, por último, con el pan rallado.

4 Cuando empiece a descontar el tiempo introducimos las pechugas una a una y las sacamos cuando veamos que están doradas, si fuese necesario les daremos la vuelta para que queden los dos lados iguales.

Hamburguesas

4 Personas 10 minutos

INGREDIENTES

4 hamburguesas Aceite

ELABORACIÓN

1 Echamos unas gotitas de aceite en la cubeta y programamos Menú PLANCHA, temperatura de cocción 1, 10 minutos. Introducimos las hamburguesas en la cubeta y cuando estén doradas le damos la vuelta para terminarlas.

Hamburguesas con verduras

4 Personas 40 minutos

INGREDIENTES

500 de carne picada
1 calabacín
1 cebolla tierna
2 puerros
2 zanahorias
2 huevos
Sal
Aceite para freír

ELABORACIÓN

1 Picamos bien todas las verduras, añadimos la carne, los huevos y la sal. Amasamos bien todos los ingredientes y lo dejamos reposar unos minutos.

2 Ponemos el aceite a calentar programando Menú FREÍR, temperatura de cocción 1, 20 minutos.

3 Hacemos 8-10 bolas con la masa y las aplastamos. Las introducimos en el aceite y freímos.

Filetes rusos

4 Personas 40 minutos

INGREDIENTES

125 gr de pan rallado
500 gr de ternera picada
125 ml de leche
1 huevo batido
20 gr de semillas de sésamo
1 diente de ajo picado
1 cucharadita de perejil picado
125 ml de aceite de oliva
1 cucharada de salsa de soja
1 cucharadita de pimienta
Aceite para freír

ELABORACIÓN

1 Amasamos bien todos los ingredientes excepto parte del pan y lo dejamos reposar unos minutos.

2 Calentamos el aceite programando Menú FREÍR, temperatura de cocción 1, 20 minutos.

3 Hacemos 8 bolas con la masa, las aplastamos y las rebozamos en el pan. Vamos introduciendo en el aceite caliente y freímos, dándoles la vuelta, si fuese necesario.

Schnitzel (filetes de ternera)

4 Personas 35 minutos

INGREDIENTES

4 filetes de ternera lechal de un dedo de grosor
2 huevos
Harina
Pan rallado
Sal
Pimienta
Aceite para freír

ELABORACIÓN

1 Machacamos la carne con el mazo por los dos lados para ablandarla.

2 Pasamos la carne por la harina, para que se impregnen bien los dos lados.

3 Batimos los huevos en un plato, junto con la sal y la pimienta y mojamos los filetes por los dos lados en la mezcla. Espolvoreamos el pan rallado sobre los filetes, sin comprimirlos.

4 Mientras preparamos, introducimos aceite en la cubeta y programamos Menú FREÍR, temperatura de cocción 1, 30 minutos, cuando empiece a descontar el tiempo, introducimos los filetes uno a uno, hasta que estén dorados.

Estofado de ternera

4-6 Personas 55 minutos

INGREDIENTES

300 gr cebolla picada
2 dientes de ajo picados
75 ml de aceite de oliva
1 cucharada de harina
800 gr de ternera en trozos
130 gr zanahoria en rodajas
500 gr de patatas en trozos
1 cucharadita de sal
1 pellizco de pimienta
1 pellizco de nuez moscada
1 clavo
70 ml vino
350 ml agua

ELABORACIÓN

1 Ponemos en la cubeta la cebolla, los ajos, troceados, y el aceite. Programamos Menú FREÍR, temperatura de cocción 2, 7 minutos, movemos de vez en cuando.

2 Introducimos el resto de ingredientes y programamos Menú GUISO, temperatura de cocción 1, 45 minutos.

Elaboración en un sólo paso: Introducimos todos los ingredientes y programamos Menú GUISO, temperatura de cocción 1, 45 minutos.

Solomillo al vino

4-6 Personas 30 minutos

INGREDIENTES

250 ml de vino blanco
½ cebolla
1 zanahoria
1 trocito de apio
1 puerro
1 hoja de laurel
250 gr de ciruelas pasas
200 ml de agua

ELABORACIÓN

1 Picamos las verduras.

2 Introducimos todos los ingredientes en la cubeta y programamos Menú GUISO, temperatura de cocción 1, 25 minutos.

Solomillo con salsa roquefort

4 Personas 25 minutos

INGREDIENTES

1 solomillo a rodajas
Aceite de oliva
Sal
Pimienta negra molida

Para la salsa al roquefort:
200 gr de queso roquefort
2 huevos
400 gr de nata líquida, leche evaporada o leche
Pimienta

ELABORACIÓN

1 Ponemos un chorrito de aceite a calentar en la cubeta y programamos Menú PLANCHA, temperatura de cocción 1,15 minutos.

2 Cuando el aceite esté caliente incorporamos las rodajas del solomillo, salpimentamos y dejamos un par de minutos hasta que esté lista. Sacamos y reservamos. Intentamos mantenerlo caliente.

3 Servimos acompañado de salsa roquefort.

*Receta **salsa a la pimienta** en la página* 40.

Carne en salsa

4 Personas 65 minutos

INGREDIENTES

500 gr de carne para guisar troceada
1 cebolla grande
¼ de pimiento rojo
1 diente de ajo
100 ml de tomate frito
50 ml de aceite de oliva
Sal y pimienta
150 ml de agua

ELABORACIÓN

1 Cortamos el pimiento en trozos medianos. Picamos el diente de ajo y cortamos la cebolla en juliana.

2 Echamos el aceite en la cubeta y programamos Menú FREÍR, temperatura de cocción 2, 15 minutos.

3 Cuando el tiempo empiece a descontar incorporamos la cebolla y el ajo, y sofreímos removiendo para que no se pegue. A los 5 minutos, aproximadamente añadimos el pimiento y a continuación la carne cuando queden unos 5 minutos para finalizar. Iremos removiendo para que no se pegue y se sofría todo por igual.

4 Incorporamos a la cubeta, el tomate, el agua y salpimentamos al gusto. Programamos Menú GUISO, temperatura de cocción 1, 45 minutos.

Masas

Pan de leche

9-10 Personas 35 minutos (+ 45 minutos espera)

INGREDIENTES

400 gr de harina de fuerza
200 ml de leche entera
1 huevo mediano
20 gr de aceite de oliva
15 gr de levadura fresca
Una pizca de sal
1 yema batida, para pincelar los panecillos
Semillas de sésamo

ELABORACIÓN

1 Mezclamos bien todos los ingredientes y amasamos. Formamos una bola y dejamos que doble su volumen tapada con un paño y lejos de corrientes unos 45 minutos.

2 Formamos 9-10 bolitas. Forramos la cubeta con papel del horno.

3 Antes de introducirlas en la cubeta, pincelamos con la yema y espolvoreamos por encima con sésamo (opcional). Colocamos las bolitas de pan en la cubeta, no demasiado juntas porque luego crecerán.

4 Hacemos dos tandas de panecillos. Programando Menú HORNO, temperatura de cocción 1, 20 minutos, les damos la vuelta y programamos otros 10 minutos para que se doren por ambas partes.

5 Retiramos el pan y dejamos enfriar.

Pan básico (Hogaza)

6-8 Personas 95 minutos (+ 30 de espera)

INGREDIENTES

250 ml de agua
15 ml de aceite de oliva
25 gr de levadura fresca
500 gr de harina
1 cucharadita de azúcar
2 cucharaditas de sal

ELABORACIÓN

1 Mezclamos todos los ingredientes hasta formar una masa homogénea, amasando para que coja cuerpo.

2 Introducimos en la cubeta, previamente engrasada con mantequilla y dejamos reposar, en un lugar templado, durante media hora, mínimo.

3 Colocamos la cubeta en su lugar y programamos Menú HORNO, temperatura de cocción 1, 90 minutos.

NOTA: Si queremos que quede dorado por ambas partes, cuando falten 15 minutos para terminar el tiempo, daremos la vuelta a la hogaza.

Panecillos de cebolla

4-6 Personas 55 minutos

INGREDIENTES

150 gr de cebolla
50 ml de aceite
1 yogur natural
1 pizca de tomillo molido
1 pizca de sal marina
1 pizca de azúcar
350 gr de harina
1 pizca de bicarbonato sódico

ELABORACIÓN

1 Pelamos y picamos la cebolla.

2 Añadimos al resto de ingredientes y los amasamos bien.

3 Hacemos bolitas con la masa y las colocamos en la cubeta, previamente forrada de papel de horno. Programamos Menú Horno, temperatura de cocción 1, 30 minutos, les damos la vuelta y volvemos a programar Menú Horno, temperatura de cocción 1, 20 minutos.

NOTA: Si no cabe bien haremos 2 tandas de panecillos.

Pan mediterráneo

6 Personas 95 minutos (+30 minutos de espera)

INGREDIENTES

250 ml de agua
15 ml de aceite de oliva
25 gr de levadura fresca
500 gr de harina
1 cucharadita de azúcar
2 cucharaditas de sal
1 puñadito de alcaparras
10-15 aceitunas a trozos pequeños
60 gr de beicon a daditos

ELABORACIÓN

1 Mezclamos todos los ingredientes, de la masa (agua, aceite, levadura, harina, azúcar y sal) hasta formar una masa homogénea, amasando para que coja cuerpo.

2 Añadimos y mezclamos el resto de ingredientes.

3 Introducimos en la cubeta, previamente engrasada con mantequilla y dejamos reposar, en un lugar templado, durante media hora, mínimo.

4 Colocamos la cubeta en su lugar y programamos Menú HORNO, temperatura de cocción 1, 90 minutos. Cuando queden 20 minutos podemos darle la vuelta para que quede dorado por ambas caras.

NOTA: en caso de que haga panecillos individuales, el tiempo de cocción se reducirá a 80 minutos.

Pan con pipas

6-8 Personas 95 minutos (+ 30 minutos de espera)

INGREDIENTES

250 ml de agua
15 ml de aceite de oliva
25 gr de levadura fresca
500 gr de harina
1 cucharadita de azúcar
2 cucharaditas de sal
100 gr de pipas peladas

ELABORACIÓN

1 Mezclamos todos los ingredientes hasta formar una masa homogénea, amasamos bien para que coja cuerpo. Reservamos algunas pipas para decorar.

2 Introducimos en la cubeta, previamente engrasada con mantequilla y dejamos reposar, en un lugar templado, durante media hora, mínimo.

3 Colocamos la cubeta en el robot, decoramos la masa con las pipas reservadas y programamos Menú HORNO, temperatura de cocción 1, 90 minutos.

Pan con semillas de amapolas y sésamo

6-8 Personas 95 minutos (+ 30 minutos de espera)

INGREDIENTES

250 ml de agua
15 ml de aceite de oliva
25 gr de levadura fresca
500 gr de harina
1 cucharadita de azúcar
2 cucharaditas de sal
Semillas de amapola
Semillas de sésamo

ELABORACIÓN

1 Mezclamos todos los ingredientes hasta formar una masa homogénea, amasando para que coja cuerpo. Reservamos unas semillas de amapola y sésamo para decorar.

2 Introducimos en la cubeta, previamente engrasada con mantequilla y dejamos reposar, en un lugar templado, durante media hora, mínimo.

3 Colocamos la cubeta en el robot, decoramos la masa con las semillas de amapola y sésamo reservadas y programamos Menú HORNO, temperatura de cocción 1, 90 minutos.

Pan para celíacos

4 Personas 55 minutos

INGREDIENTES

250 ml de leche
25 ml de aceite de girasol
2 huevos
350 gr de harina sin gluten
25 gr de levadura fresca sin gluten
1 cucharadita de sal

ELABORACIÓN

1 Batimos la leche, los huevos y el aceite.

2 Añadimos el resto de ingredientes y amasamos.

3 Introducimos la masa en un recipiente, previamente engrasado y enharinado lo ponemos en la cubeta. Programamos Menú HORNO, temperatura de cocción 1, 50 minutos.

4 Pinchamos para comprobar que está hecho. Dejamos que enfríe un poco, desmoldamos y dejamos que termine de enfriar antes de servir

NOTA: Podemos hacerlo directamente en la cubeta, enharinada y engrasada, llevando cuidado al desmoldar, para que no se rompa el pan.

Tortas de aceite

6 Personas 25 minutos

INGREDIENTES

1 huevo
225 ml de leche
2 cucharadas de azúcar
10 cucharadas de harina
125 ml de aceite de girasol
1 cucharadita de levadura
1 cucharadita de sal
Aceite para freír

ELABORACIÓN

1 Batimos todos los ingredientes.

2 Mientras batimos, precalentamos la cubeta con aceite en su interior programando Menú FREÍR, temperatura de cocción 3, 20 minutos.

3 Con la ayuda de una cuchara vamos vertiendo dosis suficientes de la mezcla como para formar una tortita.

4 Cuando veamos que empieza a dorarse le damos la vuelta y esperamos a que el otro lado quede dorado.

5 Repetimos la operación tantas veces como sea necesario y siempre manteniendo Menú FREÍR, temperatura de cocción 3.

Hornazo salmantino

8 Personas 75 minutos (+ 30 minutos de espera)

INGREDIENTES

50 ml de agua
50 ml de vino blanco
50 gr de manteca de cerdo
50 ml de aceite de oliva
1 pellizco de azúcar
25 gr de levadura fresca
1 huevo (y otro huevo para pintar)
325 gr de harina
1 cucharada de sal
100 gr de lomo fresco o beicon
100 gr de chorizo
100 gr de jamón
1 huevo cocido

ELABORACIÓN

1 Hacemos la masa, mezclando primero el agua, el vino, la manteca, el aceite de oliva y el pellizco de azúcar. Añadimos la levadura desmenuzada, el huevo, la harina y la sal y amasamos. Formamos una bola y dejamos reposar dentro de un bol tapado con un trapo durante 30 minutos.

2 Pasado ese tiempo dividimos la masa en dos mitades, una mitad la usaremos y la otra podemos usarla o congelarla y usarla en otro momento.

3 Partimos en 2 una de las mitades y procedemos a extender con el rodillo una de las masas sobre la mesa de trabajo previamente enharinada, formamos un círculo del tamaño de la cubeta y la colocamos sobre un papel de hornear.

4 Rellenamos con los ingredientes restantes, lomo, chorizo, jamón y huevo, todo picado.

5 A continuación, estiramos la otra parte de la masa y cubrimos la mezcla. Sellamos los bordes e introducimos en la cubeta. Programamos Menú HORNO, temperatura de cocción 1, 60 minutos.

6 Si queremos que quede dorada por ambas partes podemos darle la vuelta y programar otros 10 minutos.

Empanada

4 Personas 60 minutos (+15 de espera)

INGREDIENTES

Para la masa:

50 ml agua
50 ml aceite
50 ml vino blanco
1 huevo
3 cucharadas mantequilla
1 nuez de levadura prensada
1 cucharadita de sal
450 gr de harina
1 pizca de azúcar

Para el relleno:

100 gr cebolla
100 gr pimientos rojos
75 gr pimientos verdes
2 latas pequeñas de atún, escurridas
1 dientes de ajo
1 tomate rojo
Sal
1 huevo batido para pintar la masa

ELABORACIÓN

1 Mezclamos todos los ingredientes de la masa, formamos una bola y dejamos reposar en la nevera unos 15 minutos.

2 Pasado ese tiempo dividimos la masa en dos mitades, una mitad la usaremos y la otra podemos usarla o congelarla y usarla en otro momento.

3 Mientras esperamos, picamos todas las verduras y mezclamos.

4 Pasado el tiempo, dividimos la masa en dos partes, extendemos bien una parte sobre un papel de horno, hasta que quede muy fina, del tamaño de la cubeta.

5 Colocamos el relleno sobre la masa y cubrimos con la otra masa también bien extendida, enrollamos los bordes y lo humedecemos con un poco agua para que no se despegue al cocerse. Por encima ponemos unas tiras, también humedecidas, y pinchamos la empanada. Después la pintamos con huevo.

6 Colocamos sobre la rejilla la empanada e introducimos en la cubeta, programamos Menú HORNO, temperatura de cocción 1, 55 minutos.

Empanadas de pollo cremosas

6 Personas 70 minutos

INGREDIENTES

32 obleas de empanadillas
½ kilo de contramuslos de pollo deshuesados
350 ml de leche
100 gr de harina
50 gr de manteca
Nuez moscada
50 gr de uvas pasas
1 hoja de laurel
Pimienta blanca
Sal

ELABORACIÓN

1 Batimos bien la leche, la harina, la manteca.

2 Introducimos en la cubeta el pollo troceado en trozos pequeños junto con la mezcla, las pasas, el laurel y salpimentamos. Programamos Menú GUISO, temperatura de cocción 1, 30 minutos.

3 Para montar las empanadas, colocamos una oblea, a continuación el relleno y tapamos con otra oblea, las sellamos humedeciendo el pulgar y presionando por los extremos, de manera que quedan redondas.

4 Ponemos sobre el fondo de la cubeta y las cocinamos programando Menú HORNO, temperatura de cocción 1, 20 minutos. Para que queden doradas por ambas caras, le daremos la vuelta y programaremos Menú Horno, temperatura de cocción 1, 15 minutos.

Empanadillas de pisto

4 Personas 25 minutos

INGREDIENTES

16 obleas de empanadillas
200 gr de pisto manchego
Aceite para freír

ELABORACIÓN

1 Vertemos abundante aceite en la cubeta y programamos Menú FREÍR, temperatura de cocción 1, 20 minutos.

2 Mientras se calienta el aceite, rellenamos las obleas de empanadillas con el pisto. Las cerramos humedeciendo el borde y presionando con un tenedor.

3 Introducimos las empanadillas en la cubeta y las vamos friendo hasta que queden doraditas. Retiramos y dejamos escurrir sobre papel de cocina para que absorba el aceite sobrante.

*Receta **pisto manchego** en la página 46*

Empanadillas de atún y cebolla

4 Personas 35 minutos

INGREDIENTES

16 obleas de empanadillas
1 cebolla picada
2 latas de atún escurridas
100 ml de tomate triturado
1 cucharadita de sal
50 ml de aceite de oliva
Aceite para freír

ELABORACIÓN

1 Vertemos el aceite de oliva en la cubeta, programamos Menú FREÍR, temperatura de cocción 2, 10 minutos.

2 Cuando el aceite esté caliente, introducimos la cebolla y la removemos de vez en cuando para que no se pegue. Tras 3 ó 4 minutos añadimos el atún, el tomate y la sal. Removemos de vez en cuando. Retiramos y reservamos. Limpiamos la cubeta.

3 Vertemos abundante aceite en la cubeta y programamos Menú FREÍR, temperatura de cocción 1, 20 minutos.

4 Mientras se calienta el aceite, rellenamos las obleas de empanadillas con la mezcla reservada. Las cerramos humedeciendo el pulgar y presionando por los extremos con un tenedor.

5 Introducimos las empanadillas en la cubeta y vamos friendo hasta que queden doraditas. Retiramos y dejamos escurrir sobre papel de cocina para que absorba el aceite.

Pizza de jamón y queso

2-4 Personas 45 minutos

INGREDIENTES

Para la masa (2 bases):
100 ml de leche
100 ml de agua
50 ml de aceite de oliva
1 cucharadita de sal
20 gr de levadura prensada
400 gr de harina

Para el relleno:
2 cucharadas de tomate frito
200 gr de queso mozzarella
1 pizca de orégano
1 pizca de pimienta negra
100 gr de jamón York

ELABORACIÓN

1 Preparamos la masa mezclando la leche, el agua, el aceite, la harina y la levadura. Añadimos un poquito de sal, dividimos en dos mitades y amasamos sobre papel de horno hasta lograr una masa fina. Podemos guardar la otra mitad en el congelador o amasar la otra mitad para hacer 2 pizzas.

2 Para preparar el relleno, ponemos el tomate, el queso y el resto de ingredientes del relleno distribuidos a nuestro gusto.

3 Colocamos la pizza en la cubeta, (sin retirar el papel). Programamos el Menú HORNO, temperatura de cocción 1, 40 minutos.

Pizza de beicon y champiñones

2-4 Personas 45 minutos

INGREDIENTES

Para la masa (2 bases):

100 ml de leche
100 ml de agua
50 ml de aceite de oliva
1 cucharadita de sal
20 gr de levadura prensada
400 gr de harina

Para el relleno:

2 cucharadas de tomate frito
200 gr de queso mozzarella
1 pizca de orégano
100 gr de beicon en tiras
50 gr de champiñones laminados
50 gr de cebolla troceada

ELABORACIÓN

1 Preparamos una masa mezclando la leche, el agua, el aceite, la harina y la levadura. Añadimos un poquito de sal, dividimos en dos mitades y amasamos sobre papel de horno hasta lograr una masa fina. Podemos guardar la otra mitad en el congelador o amasar la otra mitad para hacer 2 pizzas.

2 Preparamos el relleno. Ponemos el tomate, el queso, el orégano, la cebolla, los champiñones y, por último, el beicon.

3 Colocamos la pizza en la cubeta, (sin retirar el papel). Programamos el Menú HORNO, temperatura de cocción 1, 40 minutos.

Pizza carbonara

2-4 Personas 45 minutos

INGREDIENTES

Para la masa (2 bases):

100 ml de leche
100 ml de agua
50 ml de aceite de oliva
1 cucharadita de sal
20 gr de levadura prensada
400 gr de harina

Para el relleno:

2 cucharadas de tomate frito
1 pizca de orégano
1 pizca de pimienta
100 gr de queso mozzarella
100 gr de beicon
50 gr de queso parmesano
100 ml de nata líquida

ELABORACIÓN

1 Preparamos una masa mezclando la leche, el agua, el aceite, la harina y la levadura. Añadimos un poquito de sal, dividimos en dos mitades y amasamos sobre papel de horno hasta lograr una masa fina. Podemos guardar la otra mitad en el congelador o amasar la otra mitad para hacer 2 pizzas.

2 Ponemos el tomate, el queso mozzarella, el orégano, la pimienta y, a continuación, ponemos la nata líquida y añadimos el beicon y el queso parmesano.

3 Colocamos la pizza en la cubeta, (sin retirar el papel). Programamos el Menú HORNO, temperatura de cocción 1, 40 minutos.

Pizza manchega

2-4 Personas 45 minutos

INGREDIENTES

Para la masa (2 bases):

100 ml de leche
100 ml de agua
50 ml de aceite de oliva
1 cucharadita de sal
20 gr de levadura prensada
400 gr de harina

Para el relleno:

2 cucharadas de tomate frito
100 gr de queso manchego en tiras
1 pizca de orégano
100 gr de chorizo en rodajas
1 latita de aceitunas negras

ELABORACIÓN

1 Preparamos una masa mezclando la leche, el agua, el aceite, la harina y la levadura. Añadimos un poquito de sal, dividimos en dos mitades y amasamos sobre papel de horno hasta lograr una masa fina. Podemos guardar la otra mitad en el congelador o amasar la otra mitad para hacer 2 pizzas.

2 Preparamos el relleno. Ponemos el tomate, el orégano, el chorizo, las aceitunas y el queso, en este orden.

3 Colocamos la pizza en la cubeta, (sin retirar el papel). Programamos el Menú HORNO, temperatura de cocción 1, 40 minutos.

Pizza vegetariana

2-4 Personas 45 minutos

INGREDIENTES

Para la masa (2 bases):

100 ml de leche
100 ml de agua
50 ml de aceite de oliva
1 cucharadita de sal
20 gr de levadura prensada
400 gr de harina

Para el relleno:

2 cucharadas de tomate
1 pizca de orégano
1 cebolla pequeña
1 trozo de pimiento verde
1 trozo de pimiento rojo
½ calabacín
100 g de queso rallado
Sal y hojas de albahaca

ELABORACIÓN

1 Preparamos una masa mezclando la leche, el agua, el aceite, la harina y la levadura. Añadimos un poquito de sal, dividimos en dos mitades y amasamos sobre papel de horno hasta lograr una masa fina. Podemos guardar la otra mitad en el congelador o amasar la otra mitad para hacer 2 pizzas.

2 Para preparar el relleno, ponemos el tomate, el orégano, las verduras picadas a nuestro gusto, con una pizca de sal, el queso y las hojas de albahaca.

3 Colocamos la pizza en la cubeta, (sin retirar el papel). Programamos el Menú HORNO, temperatura de cocción 1, 40 minutos.

Pizza de salmón y gambas

2-4 Personas 45 minutos

INGREDIENTES

Para la masa (2 bases):

100 ml de leche
100 ml de agua
50 ml de aceite de oliva
1 cucharadita de sal
20 gr de levadura prensada
400 gr de harina

Para el relleno:

2 cucharadas de tomate frito
1 pizca de orégano
150 gr de queso
100 gr de salmón ahumado
100 gr de gambas

ELABORACIÓN

1 Preparamos una masa mezclando la leche, el agua, el aceite, la harina y la levadura. Añadimos un poquito de sal, dividimos en dos mitades y amasamos sobre papel de horno hasta lograr una masa fina. Podemos guardar la otra mitad en el congelador o amasar la otra mitad para hacer 2 pizzas.

2 Para preparar el relleno, ponemos el tomate, el orégano, las gambas, el salmón, y cubrimos con el queso.

3 Colocamos la pizza en la cubeta, (sin retirar el papel). Programamos el Menú HORNO, temperatura de cocción 1, 40 minutos.

Pizza 4 quesos

2-4 Personas 45 minutos

INGREDIENTES

Para la masa (2 bases):

100 ml de leche
100 ml de agua
50 ml de aceite de oliva
1 cucharadita de sal
20 gr de levadura prensada
400 gr de harina

Para el relleno:

2 cucharadas de tomate
1 pizca de orégano
100 gr de queso mozzarella
50 gr de queso gouda
50 gr de queso parmesano
50 gr de queso cheddar
Unos trocitos de queso roquefort (opcional)

ELABORACIÓN

1 Preparamos una masa mezclando la leche, el agua, el aceite, la harina y la levadura. Añadimos un poquito de sal, dividimos en dos mitades y amasamos sobre papel de horno hasta lograr una masa fina. Podemos guardar la otra mitad en el congelador o amasar la otra mitad para hacer 2 pizzas.

2 Preparamos el relleno. Ponemos el tomate, el orégano y los quesos.

3 Colocamos la pizza en la cubeta, (sin retirar el papel). Programamos el Menú HORNO, temperatura de cocción 1, 40 minutos.

Pizza de jamón serrano, rúcula y parmesano

2-4 Personas 45 minutos

INGREDIENTES

Para la masa (2 bases):
100 ml de leche
100 ml de agua
50 ml de aceite de oliva
1 cucharadita de sal
20 gr de levadura prensada
400 gr de harina

Para el relleno:
2 cucharadas de tomate frito
1 pizca de orégano
100 gr de queso parmesano
100 gr de jamón serrano
Hojas de rúcula
1 chorrito de aceite de oliva

ELABORACIÓN

1 Preparamos una masa mezclando la leche, el agua, el aceite, la harina y la levadura. Añadimos un poquito de sal, dividimos en dos mitades y amasamos sobre papel de horno hasta lograr una masa fina. Podemos guardar la otra mitad en el congelador o amasar la otra mitad para hacer 2 pizzas.

2 Para preparar el relleno, ponemos el tomate y el orégano como base, añadimos el queso, el jamón, y terminamos con un chorrito de aceite y las hojas que rúcula cubriendo la pizza.

3 Colocamos la pizza en la cubeta, (sin retirar el papel). Programamos el Menú HORNO, temperatura de cocción 1, 40 minutos.

Tortitas

4 Personas 30 minutos (+30 minutos de espera)

INGREDIENTES

2 huevos
200 gr de harina
200 ml de leche entera
1 cucharada sopera de aceite suave
1 cucharada de azúcar
3 cucharaditas de levadura
Extracto de vainilla o azúcar avainillado
Una pizca de sal
Mantequilla para untar la cubeta

ELABORACIÓN

1 Batimos bien todos los ingredientes y dejamos reposar una media hora.

2 Ponemos un poco de mantequilla en la cubeta y programamos Menú PLANCHA, temperatura de cocción 1, 30 minutos.

3 Cuando esté caliente vertemos 3 ó 4 cucharadas de la mezcla. A los 2 ó 3 minutos le damos la vuelta y dejamos otros 2 minutos y sacamos.

4 Repetimos la operación con el resto de la masa.

NOTA: Las tortitas son gorditas, deben quedar esponjosas.

Crepes

6 Personas 30 minutos (+ 30 minutos de espera)

INGREDIENTES

250 gr de harina
500 ml de leche
2 huevos
1 cucharada de aceite de oliva
1 pellizco de azúcar
1 pellizco de sal
Mantequilla para untar la cubeta

ELABORACIÓN

1 Batimos bien todos los ingredientes y dejamos reposar la mezcla un mínimo de media hora.

2 Ponemos un poco de mantequilla en la cubeta y programamos Menú PLANCHA, temperatura de cocción 1, 30 minutos.

3 Cuando esté caliente vertemos 2 cucharadas de la mezcla. A los 2 minutos le damos la vuelta y dejamos otros 2 minutos y sacamos.

4 Repetimos la operación con el resto de la masa.

Postres y dulces

Compota de pera

4 Personas 35 minutos

INGREDIENTES

5 peras, peladas, limpias y troceadas
250 ml de agua
125 gr de azúcar
Canela en polvo
Unas gotas de limón

ELABORACIÓN

1 Introducimos todos los ingredientes en la cubeta y programamos Menú GUISO, temperatura de cocción 1, 30 minutos. Removemos, dejamos que se enfríe y servimos.

Compota de manzana

4 Personas 35 minutos

INGREDIENTES

4 manzanas medianas peladas, limpias y troceadas
250 ml de agua
100 gr de azúcar
Canela en polvo
Unas gotas de limón

ELABORACIÓN

1 Introducimos todos los ingredientes en la cubeta y programamos Menú GUISO, temperatura de cocción 1, 30 minutos.

2 Removemos, dejamos que se enfríe y servimos.

Compota de invierno

4 Personas 35 minutos

INGREDIENTES

4 manzanas medianas, peladas, limpias y troceadas
250 ml de agua
100 gr de azúcar
Canela en polvo
Unas gotas de limón
50 gr de pasas sultanas
100 gr de nueces picadas
100 ml vino dulce o ron
1 bote de nata montada azucarada

ELABORACIÓN

1 Introducimos las manzanas, el agua, el azúcar, la canela y el limón en la cubeta y programamos Menú GUISO, temperatura de cocción 1, 30 minutos.

2 Finalizado el tiempo, añadimos el vino dulce y removemos bien. Dejamos que se enfríe.

3 Añadimos las pasas y las nueces y mezclamos.

4 Servimos en copas y cubrimos con la nata montada.

Manzanas con canela y vainilla

4 Personas 45 minutos

INGREDIENTES

4 manzanas pequeñas
4 ramas de canela
2 vainas de vainilla
Azúcar

ELABORACIÓN

1 Descorazonamos las manzanas y colocamos en la cubeta.

2 Añadimos unas cucharadas de azúcar en el interior de las manzanas. Clavamos en el azúcar que acabamos de echar el palo de canela y la vainilla (partiremos las vainas por la mitad y así nos dará para las cuatro manzanas).

3 Programamos Menú POSTRE, temperatura de cocción 1, 40 minutos.

Arroz con leche

4-6 Personas 20 minutos

INGREDIENTES

1 litro de leche
1 vaso medidor de arroz
1 vaso medidor de azúcar
Piel de limón
1 rama de canela
Canela en polvo

ELABORACIÓN

1 Ponemos en la cubeta la leche, el arroz, el palo de canela y la piel de limón. Removemos y programamos Menú GUISO, temperatura de cocción 2, 8 minutos.

2 Abrimos el robot, echamos el azúcar, removemos bien, y programamos, Menú GUISO, temperatura de cocción 2, 8 minutos.

3 Y ya está listo, aunque parezca que está un poco líquido, cuando va enfriando toma cuerpo y queda muy cremoso.

4 Servimos en los recipientes que hayamos elegido, espolvorearemos con un poco de canela en polvo y dejamos enfriar.

Natillas

6 Personas 10 minutos (+ 2 horas de espera)

INGREDIENTES

6 yemas de huevo o 3 huevos
600 ml de leche
130 gr de azúcar
La ralladura de 1 limón
1 cucharadita de azúcar vainillada
1 rama de canela
6 galletas maría
Canela en polvo

ELABORACIÓN

1 Ponemos en la cubeta la leche, azúcar, ralladura de limón y canela en rama. Removemos bien.

2 Batimos las yemas y las incorporamos al resto de ingredientes, mezclamos para integrar bien los ingredientes. Programamos Menú GUISO, temperatura de cocción 1, 10 minutos. Removemos para que no queden grumos.

3 Colocamos una galleta María en cada cuenco y vertemos la mezcla de las natillas en cada uno. Dejamos que se enfríe en la nevera un mínimo de dos horas. Antes de servir, espolvoreamos la canela en polvo.

Flan

8 Personas 25 minutos

INGREDIENTES

4 huevos
120 gr de azúcar
500 ml de leche
Caramelo líquido para la base
1 chorrito de licor (opcional)
Agua para el baño María

ELABORACIÓN

1 Ponemos el caramelo líquido en un molde de aluminio que quepa dentro de la cubeta.

2 Batimos todos los ingredientes y los ponemos en un molde que quepa en la cubeta.

3 Colocamos la rejilla en la cubeta, añadimos el agua e introducimos el molde, el agua debe cubrir hasta la mitad. Cocinamos al baño María programando Menú GUISO, temperatura de cocción 1, 20 minutos.

4 Dejamos reposar un poco para no quemarnos y cuando esté frío lo introducimos en la nevera.

Flan de la abuela

6 Personas 10 minutos (+ 2 horas de espera)

INGREDIENTES

450 gr de leche condensada
Leche (1 medida del bote de la leche condensada, aproximadamente 500 ml.)
4 huevos enteros
Caramelo líquido para la base o azúcar tostada
Agua para el baño María

ELABORACIÓN

1 Batimos todos los ingredientes bien, ponemos el caramelo en una flanera, añadimos la mezcla.

2 Ponemos la rejilla en la cubeta, agua y metemos la flanera (el agua hasta cubrir la mitad o un poco más). Programamos Menú GUISO, temperatura de cocción 2, 8 minutos.

3 Dejamos enfriar y metemos en la nevera unas dos horas para que termine de cuajar.

Flan de café

8 Personas 25 minutos

INGREDIENTES

4 huevos
120 gr de azúcar
500 ml de leche
125 ml de café
Caramelo líquido para la base
Agua para el baño María

ELABORACIÓN

1 Ponemos el caramelo líquido en un molde de aluminio que quepa dentro de la cubeta.

2 Batimos todos los ingredientes y los ponemos en un molde que quepa en la cubeta.

3 Colocamos la rejilla en la cubeta, añadimos el agua e introducimos el molde, el agua debe cubrir hasta la mitad. Cocinamos al baño María programando Menú GUISO, temperatura de cocción 1, 20 minutos.

4 Dejamos reposar un poco para no quemarnos y cuando esté frío lo introducimos en la nevera.

Tocino de cielo

8-10 Personas 30 minutos

INGREDIENTES

5 yemas
2 huevos
275 gr de azúcar
175 ml de agua
Caramelo líquido para la base
Agua para el baño María

ELABORACIÓN

1 Preparamos el almíbar mezclando el agua y el azúcar.

2 Caramelizamos el molde y reservamos.

3 Batimos los huevos con las yemas y vamos añadiéndole el almíbar, mientras continuamos batiendo. Vertemos la mezcla en un molde que quepa en la cubeta.

4 Colocamos la rejilla en la cubeta, añadimos el agua e introducimos el molde, el agua debe cubrir hasta la mitad. Cocinamos al baño María programando Menú GUISO, temperatura de cocción 1, 20 minutos.

5 Esperamos a que enfríe un poco para sacarlo de la cubeta y lo dejamos enfriar en la nevera.

NOTA: Este postre está mejor de un día para otro.

Postre de cuajada

8 Personas 35 minutos (+ 3 horas de espera)

INGREDIENTES

300 gr de nata para montar
200 gr de leche entera
100 gr de azúcar
2 sobres de cuajada en polvo
Mermelada de fresas o de frambuesas, para decorar.

ELABORACIÓN

1 Batimos todos los ingredientes menos la mermelada.

2 Volcamos en un molde, o en varios individuales, colocamos la rejilla en la cubeta y agua, para que llegue a la mitad del molde, lo introducimos en la cubeta y programamos, Menú GUISO, temperatura de cocción 1, 30 minutos.

3 Dejamos que se enfríe, sacamos de la cubeta y metemos al frigorífico un mínimo de 3 horas.

4 Para servir, desmoldamos y cubrimos con mermelada, al gusto.

Cuajada de chocolate blanco

8 Personas 35 minutos (+ 3 horas de espera)

INGREDIENTES

1 sobre de cuajada
500 ml de nata
½ vaso medidor de leche
5 cucharadas soperas de azúcar
150 gr de chocolate blanco

ELABORACIÓN

1 En medio vaso de leche, diluimos el sobre de cuajada y reservamos. Ponemos a calentar la nata con el azúcar y el chocolate blanco, a trocitos o rallado, programamos Menú GUISO, temperatura de cocción 1, 30 minutos.

2 Removemos para deshacer el chocolate, una vez que empiece a hervir, añadimos la leche con la cuajada y dejamos que vuelva a hervir. Removemos bien hasta que veamos que todo se ha integrado y se haga una crema ligera, no espesa.

3 Aunque no haya finalizado el tiempo ya estará listo, la vertemos en tarritos y dejamos enfriar.

4 Meteremos en la nevera al menos 3 horas para que coja consistencia.

Quesada

6 Personas 45 minutos

INGREDIENTES

1 yogur natural
3 huevos
5 quesitos en porciones
100 gr de nata líquida
2 vasos (del yogurt) de leche
1.5 vasos (del yogurt) de azúcar
1 vaso (del yogurt) de harina
Un poco de mantequilla y harina para engrasar la cubeta

1 Mezclamos todos los ingredientes en un recipiente grande y batirlos hasta conseguir una masa homogénea.

2 Untamos la cubeta con mantequilla y espolvoreamos harina. Vertimos toda la mezcla en ella y programar Menú HORNO, temperatura de cocción 1, 40 minutos.

3 Desmoldamos cuando esté fría.

Pudin de leche condensada

6 Personas 10 minutos (+ 2 horas de espera)

INGREDIENTES

450 gr de leche condensada
Leche (1 medida del bote de la leche condensada, aproximadamente 500 ml.)
4 huevos enteros
2-4 magdalenas (dependiendo del tamaño)
Caramelo líquido
Agua para el baño María

ELABORACIÓN

1 Batimos bien la leche condensada, la leche y los huevos, añadimos las magdalenas desmigadas.

2 Ponemos el caramelo en una flanera, añadimos la mezcla.

3 Ponemos la rejilla en la cubeta, agua y metemos la flanera (el agua hasta cubrir la mitad del molde). Programamos Menú GUISO, temperatura de cocción 2, 8 minutos.

4 Dejamos enfriar y metemos en la nevera para que termine de cuajar.

Panacotta

6 Personas 30 minutos (+ 3 horas de espera)

INGREDIENTES

400 ml de nata para montar
200 ml de leche entera
100 gr de azúcar
10 gr de azúcar avainillado
4 láminas de gelatina neutra

ELABORACIÓN

1 Ponemos a remojo la gelatina en un plato con agua fría, de 5 a 10 minutos.

2 A continuación, la escurrimos y la batimos junto con todos los ingredientes. Ponemos la mezcla en el molde.

3 Cocinamos al baño María en el Robot para ello programamos Menú GUISO, temperatura de cocción 1, 20 minutos, ponemos la rejilla de horno sobre la cubeta y rellenamos de agua e introducimos el molde, llegando el agua a la mitad.

4 Dejamos enfriar y lo metemos en la nevera, un mínimo de 3-4 horas para dejar cuajar.

NOTA: Podemos adornarlo con frutas del bosque.

Tarta de limón

8 Personas 20 minutos (+ 3 horas de espera)

INGREDIENTES

El zumo de 1 limón
125 ml de agua
1 sobre de gelatina de limón (unos 55 gr)
200 ml de nata para montar
125 gr de azúcar
100 gr de galletas María
50 gr de mantequilla

ELABORACIÓN

1 Preparamos la base, picamos las galletas y la mezclamos con la mantequilla, ligeramente deshecha. Ponemos la mezcla sobre un molde de aluminio y lo introducimos en la cubeta. Programamos Menú HORNO, temperatura de cocción 1, 15 minutos. Retiramos y reservamos.

2 A continuación, mientras se enfría la base, disolvemos al calor, sin que hierva el agua, la gelatina y el azúcar en el Menú PLANCHA, temperatura de cocción 1, 5 minutos, estaremos atentos, puede que el tiempo no se descuente.

3 Añadimos el zumo y la nata a la cubeta y mezclamos.

4 Vertemos en el molde suavemente, con cuidado de no romper la base. Dejamos enfriar en la nevera 3 horas *(min.)*

Tarta de manzana

6-8 Personas 90 minutos

INGREDIENTES

140 ml de leche entera
200 gr de harina de repostería
140 gr de azúcar
3 huevos grandes
3 manzanas medianas
1 sobre de levadura

Para adornar:
Mermelada de melocotón
Azúcar glas

ELABORACIÓN

1 Pelamos las manzanas y las troceamos a láminas.

2 Batimos todos los ingredientes para que quede una masa. Reservamos algunos trozos de manzana para decorar.

3 Introducimos la masa en un molde y cubrimos con la manzana reservada.

4 Colocamos la rejilla de horno y situamos encima el molde. Programamos Menú HORNO, temperatura de cocción 1, 80 minutos.

5 Al finalizar el tiempo, comprobamos que esté bien cuajada introduciendo un palillo y que sale limpio. Sino es así programamos 10 minutos más en Menú HORNO.

6 Cuando esté lista cubrimos con una capa fina de la mermelada para que brille y no se reseque y azúcar glas.

Tarta de Santiago

8 Personas 40 minutos

INGREDIENTES

250 gr de almendras crudas picadas y/o molidas
200 gr de azúcar
La piel de 1 limón (sólo la parte amarilla)
4 huevos
Azúcar glas (para espolvorear)
Mantequilla y harina (para engrasar el molde)

ELABORACIÓN

1 Mezclamos bien todos los ingredientes y vertemos en la cubeta previamente engrasada con la mantequilla y harina.

2 Programamos Menú HORNO, temperatura de cocción 1, 35 minutos. Comprobamos que esté cocinada con un palillo y sino es así añadimos 5 minutos más en Menú HORNO. Dejamos enfriar y desmoldamos.

3 Adornamos la tarta poniendo la silueta de la Cruz de Santiago o una concha de vieira en el centro y espolvoreando toda la superficie con azúcar glas.

Hojaldres almendrados

8 Personas 35 minutos

INGREDIENTES

1 placa de hojaldre
200 gr de almendras laminadas
200 gr azúcar
1 huevo batido

ELABORACIÓN

1 Colocamos la lámina de hojaldre sobre papel de horno y la recortamos del tamaño de la cubeta y la pintamos con el huevo batido.

2 Ponemos un poco de azúcar sobre la masa y repartimos las almendras laminadas por encima y espolvoreamos con más azúcar, debe ser abundante.

3 Partimos la masa en 8 porciones (como una pizza) pero sin separar los trozos. Introducimos el hojaldre en la cubeta, junto al papel de horno. Programamos Menú HORNO, temperatura de cocción 1, 30 minutos.

Pastel de pistachos

6 Personas 55 minutos

INGREDIENTES

300 ml de leche
100 gr de azúcar
100 gr de pistachos
4 huevos
20 galletas (tipo María)
Agua para el baño María

ELABORACIÓN

1 Batimos todos los ingredientes teniendo especial cuidado en que las galletas queden bien trituradas. Una vez consigamos una masa compacta, la extendemos en un molde que quepa en la cubeta.

2 Colocamos la rejilla en la cubeta, añadimos el agua e introducimos el molde, el agua debe cubrir hasta la mitad. Cocinamos al baño María programando Menú GUISO, temperatura de cocción 1, 50 minutos.

Palmeritas

4 Personas 40 minutos

INGREDIENTES

1 plancha de hojaldre refrigerado
Azúcar
Mermelada de albaricoque o similar

ELABORACIÓN

1 Extendemos la plancha de hojaldre sobre una superficie limpia y lisa, espolvoreamos azúcar por toda la masa y con la ayuda de un rodillo la incrustamos en la masa, tan sólo pasarlo, para que quede fijada.

2 A continuación, enrollamos la masa hacia el interior, desde los extremos hacia el centro, juntándose en el centro. Debe quedar apretadito.

3 Cortamos con un cuchillo bien afilado porciones de medio centímetro, las pincelamos con la mermelada y espolvoreamos de azúcar, por ambas caras.

4 Colocamos papel de horno dentro de la cubeta e introducimos las palmeras, de manera que queden espaciadas. Programamos Menú HORNO, temperatura de cocción 1, 25 minutos. Finalizado el tiempo les damos la vuelta para que se dore por ambas caras y programamos Menú HORNO, temperatura de cocción 1, 10 minutos.

5 Repetimos la operación con el resto de palmeritas.

Mini napolitanas de chocolate

6 Personas 35 minutos

INGREDIENTES

1 hoja de hojaldre refrigerado
15-20 onzas de chocolate
Azúcar

ELABORACIÓN

1 Extendemos la plancha de hojaldre sobre una superficie limpia y lisa, cortamos tiras de unos 9 cm. espolvoreamos con azúcar y colocamos 5 ó 6 onzas de chocolate separadas entre ellas.

2 A continuación la doblamos, de un extremo hacia el centro, dejando 1 cm. que humedeceremos para sellar la masa.

3 Cortamos con un cuchillo bien afilado las porciones.

4 Colocamos papel de horno dentro de la cubeta e introducimos las napolitanas, de manera que queden espaciadas. Programamos Menú HORNO, temperatura de cocción 1, 15 minutos. Finalizado el tiempo les damos la vuelta para que se dore por ambas caras y programamos Menú HORNO, temperatura de cocción 1, 15 minutos.

5 Repetimos la operación con el resto de napolitanas.

6 Esperamos a que enfríe antes de servir

Rosquillas de vino

6-8 Personas 35 minutos

INGREDIENTES

100 ml de moscatel (o mistela)
75 ml de aceite de oliva
65 gr de azúcar
265 gr de harina
1 sobre de gasificante alimenticio

ELABORACIÓN

1 Amasamos todos los ingredientes y hacemos bolitas de unos 20 gr aproximadamente. Las estiramos y unimos por los extremos para darles la forma típica de rosquilla.

2 En un plato, ponemos un poco de azúcar y rebozamos cada rosquilla, solamente por una cara.

3 Colocamos en la cubeta con papel de hornear y dejamos reposar las rosquillas, tapadas con un paño, alrededor de una hora.

4 Programamos Menú HORNO, temperatura de cocción 1, 25 minutos. Cuando finalice el tiempo, le damos la vuelta, para que se dore por ambas partes y programamos Menú HORNO, temperatura de cocción 1, 5 minutos.

Magdalenas

15-20 unidades 40 minutos

INGREDIENTES

3 huevos
150 gr de azúcar
150 ml de aceite de oliva
150 gr de harina
1 sobre de levadura
1 cucharadita de bicarbonato
El zumo de una naranja o esencia de vainilla

ELABORACIÓN

1 Batimos todos los ingredientes y una vez bien batidos, vertemos sobre los moldes para las magdalenas. Rellenamos un poco menos de la mitad del molde, porque al hornear la mezcla sube bastante.

2 Metemos en la cubeta y programamos Menú HORNO, temperatura de cocción 1, 35 minutos.

NOTA: Debemos hacer tandas de 5 magdalenas, para que estén separadas dentro de la cubeta y puedan subir bien.

Magdalenas de chocolate

6-8 Personas 35 minutos

INGREDIENTES

1 yogur natural
2 medidas de harina
2 medidas de azúcar
1 medida de cacao en polvo
1 medida de aceite
3 huevos
1 sobre de levadura
80 gr de nueces a trocitos, pepitas de chocolate, pasas, almendra crocanti... al gusto

ELABORACIÓN

1 Mezclamos todos los ingredientes hasta que consigamos una mezcla homogénea. Añadimos los trocitos de frutos secos y mezclamos con una espátula.

2 Vertemos la mezcla en los moldes de magdalena y metemos en la cubeta y programamos Menú HORNO, temperatura de cocción 1, 35 minutos. Rellenamos un poco menos de la mitad del molde, porque al hornear la mezcla sube bastante.

NOTA: Debemos hacer tandas de 5 magdalenas, para que estén separadas dentro de la cubeta y puedan subir bien.

Brownie

6-8 Personas 35 minutos

INGREDIENTES

50 gr de nueces o avellanas a trocitos
4 huevos
50 gr de harina
150 gr de azúcar
150 gr de mantequilla
200 gr de chocolate en polvo
Mantequilla y harina para untar la cubeta

ELABORACIÓN

1 Mezclamos el chocolate y la mantequilla. Añadimos el azúcar y se echan los huevos uno a uno, mezclándolos con la masa. Echamos la harina y después las nueces o avellanas.

2 Engrasamos la cubeta con mantequilla y harina y vertimos la mezcla, programamos Menú HORNO, temperatura de cocción 1, 30 minutos.

3 Dejamos enfriar antes de desmoldar de la cubeta.

Bizcochitos 1, 2, 3

4 Personas 35 minutos

INGREDIENTES

3 huevos
1 yogur natural *(tomamos como medida este recipiente)*
2 medidas de azúcar
3 medidas de harina
1 medida de aceite de girasol
1 sobre de levadura
Ralladura de limón y/o de naranja

ELABORACIÓN

1 Mezclamos todos los ingredientes y vertemos en moldes de tipo 'plum cake' pequeños o moldes de papel alargados.

2 Colocamos en la cubeta y cerramos la tapa.

3 Programamos Menú HORNO, temperatura de cocción 1, tiempo 33 minutos.

4 Abrimos, comprobamos que están listos (pinchando con un palillo o similar), dejamos que se templen y sacamos de la cubeta hasta que enfríen completamente.

Bizcocho básico

6-8 Personas 45 minutos

INGREDIENTES

3 huevos
1 yogur *(tomamos como medida este recipiente)*
1 medida de aceite de girasol
2 medidas de azúcar
3 medidas de harina
1 sobre de levadura
Ralladura de limón
Mantequilla y harina para untar la cubeta

ELABORACIÓN

1 Batimos los huevos con el azúcar en un recipiente hasta conseguir una crema. Añadimos, sin dejar de batir, el aceite, el yogur y la ralladura de limón.

2 Incorporamos la harina y la levadura y mezclamos hasta que estén completamente integrados.

3 Vertemos la mezcla en la cubeta, untada ligeramente con mantequilla y harina, y programamos Menú HORNO, temperatura de cocción 1, 40 minutos.

4 Cuando ha transcurrido ese tiempo, abrimos y esperamos a que temple antes de desmoldar.

Bizcocho de almendras

6-8 Personas 60 minutos

INGREDIENTES

1 vaso y medio de azúcar (vaso medidor robot)
3 huevos
3 vasos de harina
1 sobre de levadura
1 vaso de aceite
1 vaso de almendras molidas
Mantequilla y harina para untar la cubeta

ELABORACIÓN

1 Batimos todo muy bien excepto las almendras. Cuando lo tenemos todo mezclado añadimos las almendras y removemos con una cuchara.

2 Untamos la cubeta con mantequilla espolvoreada con harina o ponemos papel de horno y añadimos la mezcla anterior. Programamos Menú HORNO, temperatura de cocción 1, 55 minutos.

3 Finalizado el tiempo, lo dejamos reposar 5 minutos en el calor del robot. A continuación, abrimos la tapa dejamos enfriar un poco y desmoldamos y dejamos que termine de enfriar antes de servir.

Bizcocho de coco con cobertura de chocolate

6-8 Personas 40 minutos

INGREDIENTES

3 huevos
150 gr de azúcar
70 gr de coco rallado
100 gr de mantequilla
50 gr de harina
1 sobre de levadura
Mantequilla y harina para untar la cubeta
Chocolate de cobertura para decorar
Coco rallado para decorar

ELABORACIÓN

1 Batimos los huevos con el azúcar hasta conseguir una crema blanquecina.

2 Añadimos la mantequilla en "punto pomada" y seguimos batiendo unos minutos.

3 Incorporamos la harina y la levadura, mezclamos hasta que estén completamente integradas y finalizamos añadiendo el coco rallado.

4 Untamos la cubeta con mantequilla y un poquito de harina y vertemos la mezcla. Colocamos la cubeta y cerramos la tapa.

5 Programamos Menú HORNO, temperatura de cocción 1, tiempo 35 minutos.

6 Abrimos, comprobamos que está listo (pinchando con un palillo, o similar), dejamos templar y desmoldamos.

7 Vertemos una capa de chocolate (del grosor que deseemos) sobre el bizcocho, espolvoreamos con un poco de coco rallado y para que se termine de enfriar por completo lo colocamos en una rejilla.

Bizcocho zanahoria

6 Personas 55 minutos

INGREDIENTES

4 huevos
1 yogur natural
2 vaso medidor de azúcar
3 vaso medidor harina
¾ vaso medidor aceite
1 sobre de levadura en polvo
2 zanahorias grandes ralladas
1 pizca de canela
Nueces peladas y troceadas al gusto
Mantequilla o margarina para untar la cubeta

ELABORACIÓN

1 Batimos los huevos con el azúcar hasta que queden espumosos, añadimos poco a poco la harina y la levadura mientras seguimos batiendo. A continuación, añadimos el yogur, la pizca de canela, el aceite y las zanahorias ralladas y batimos todo junto para que se mezcle bien. Por último añadimos las nueces troceadas a la mezcla.

2 Introducimos todo en la cubeta previamente untada con mantequilla o margarina. Programamos Menú HORNO, temperatura de cocción 1, 50 minutos.

3 Dejamos enfriar y desmoldamos.

Bizcocho de cacao

8 Personas 50 minutos

INGREDIENTES

200 gr de cacao en polvo
200 gr de harina de repostería
1 sobre de levadura en polvo
4 huevos
150 gr de mantequilla
170 gr de azúcar
150 gr de leche
Mantequilla y harina para untar la cubeta

ELABORACIÓN

1 Mezclamos bien todos los ingredientes, hasta que quede una masa homogénea.

2 Engrasamos y enharinamos la cubeta y, a continuación, vertemos la mezcla y programamos Menú POSTRE, temperatura de cocción 1, 45 minutos.

3 Esperamos a que enfríe un poco y desmoldamos.

NOTA: Dejamos enfriar del todo antes de comer.

Bizcocho de naranja y chocolate

6-8 Personas 60 minutos

INGREDIENTES

1 naranja de piel fina
250 gr de azúcar
3 huevos
100 gr de mantequilla
250 gr de harina
1 yogur natural
1 sobre de levadura
3-4 cucharadas de chocolate en polvo o de cobertura
Mantequilla y harina para untar la cubeta

ELABORACIÓN

1 Trituramos la naranja con piel, cuando esté fina añadimos el azúcar, la mantequilla blanda cremosa, el yogur y los huevos.

2 Cuando está bien mezclado, vamos añadiendo la harina y la levadura.

3 Dividimos la masa en dos partes iguales y en una de ellas, mezclamos el chocolate. De manera que nos quedan dos mezclas diferentes.

4 Engrasamos la cubeta, o le ponemos papel de horno. Ponemos en el centro de la cubeta un cacillo de la masa blanca, justo encima otro cacillo de la masa con chocolate y así sucesivamente hasta terminar las masas. Siempre se va colocando un cacillo de cada sabor encima de otro hasta que se acaban las masas, procurando no mover el recipiente. Cerramos y programamos Menú HORNO 50 minutos.

5 Abrimos, comprobamos que está listo (pinchando con un palillo o similar), dejamos templar y desmoldamos.

Plum cake redondo

6-8 Personas 55 minutos

INGREDIENTES

2 huevos
1 yogur natural *(tomamos como medida este recipiente)*
1.5 medida de harina
½ medida de azúcar
80 gr de mantequilla
1 cucharadita de levadura
½ cucharadita de bicarbonato
Avellanas y pasas
Mantequilla y harina para untar la cubeta

ELABORACIÓN

1 Batimos la mantequilla derretida, los huevos, el yogur, la harina, el azúcar, la levadura y el bicarbonato. Cuando esté todo bien integrado añadimos las avellanas y las pasas y mezclamos con una cuchara.

2 Untamos la cubeta con mantequilla y harina. Echamos la mezcla y programamos Menú horno, temperatura de cocción 1, 50 minutos.

NOTA: Podemos cambiar las avellanas y pasas por los frutos secos que más nos gusten y/o por pepitas de chocolate.

Pizza de fruta y chocolate

2 Personas 30 minutos

INGREDIENTES

1 plancha de masa quebrada
Crema de cacao
1 plátano a rodajas
6-8 fresas a rodajas
Coco rallado
Hierbabuena fresca para decorar

ELABORACIÓN

1 Cortamos la masa en 2 partes, las colocamos sobre papel de horno y pinchamos con un tenedor para que no se levante. Introducimos una de ellas en la cubeta con el papel y programamos Menú HORNO, temperatura de cocción 1, 25 minutos.

2 Cuando lleve 15 minutos le damos la vuelta para que quede dorada por ambas partes.

3 Retiramos de la cubeta y dejamos que enfríe unos minutos. Mientras, horneamos la otra base repitiendo el paso 1 y 2.

4 Mientras se hace la segunda masa montamos la "pizza". Cubrimos la base con la crema de cacao, colocamos el plátano y las fresas y espolvoreamos el coco. Decoramos y damos el toque de frescor con las hojas de hierbabuena.

AVENA CON FRESA

2 Personas 25 minutos

INGREDIENTES

1 cucharada de avena
3 cucharadas de leche o agua
1 cucharadita de sal
Mantequilla al gusto
150 g. de fresas

ELABORACIÓN

1 Ponemos la avena en la cubeta, agregamos la leche o el agua y programamos menú AVENA, temperatura 1, 20 minutos.

2 Mezclamos con la espátula, agregamos la mantequilla y las fresas.

Podemos variar la fruta o añadir pepitas de chocolate o frutos secos.

AVENA PROTEICA CON CHOCOLATE

2 Personas 25 minutos

INGREDIENTES

1 cucharada de avena
3 cucharadas de leche o agua
1 cazo de proteína en polvo de sabor
1 cucharadita de sal
Mantequilla al gusto
80 g. de pepitas de chocolate

ELABORACIÓN

1 Ponemos la avena en la cubeta, agregamos la leche o el agua y la proteína de sabor, programamos menú AVENA, temperatura 1, 20 minutos.

2 Mezclamos con la espátula, agregamos la mantequilla

3 Cuando temple, añadir las pepitas de chocolate.

Debido a la proteína el resultado es más espeso, puedes ajustar la cantidad de leche o agua en función de tu gusto.

LECHE INFUSIONADA CON NARANJA

2 Personas 20 minutos

INGREDIENTES

1 L de leche
La cáscara de una naranja
1 rama de canela
50 gr. de azúcar
Cardamomo al gusto

ELABORACIÓN

1 Echamos todos los ingredientes en la cubeta y programamos 15 minutos, menú LECHE.

LECHE MERENGADA

2 Personas 20 minutos

INGREDIENTES

1 L de leche;
La cáscara de un limón
1 rama de canela
50 gr. de azúcar
Canela en polvo

ELABORACIÓN

1 Echamos todos los ingredientes en la cubeta y programamos 15 minutos, menú LECHE.

MERMELADA DE KIWI

6 Personas 50 minutos

INGREDIENTES

Para 500 g:

500 g de kiwis
300 g de azúcar
Zumo de 1/2 limón
1 vaso medidor de agua
1 cucharaditas de gelatina en polvo neutra

ELABORACIÓN

1 Pelamos los kiwis y reservamos en un cuenco. Añadimos al cuenco el azúcar y el zumo del medio limón y removemos bien. Lo dejamos reposar 1 hora

2 Lo introducimos en la cubeta y programamos menú MERMELADA, temp. 1, 45 minutos. Añadimos el agua y una cucharadita de gelatina en polvo neutra. Ciamdp empiece a expulsar vapor, abrir la tapa.

3 Cuando lleve 20 minuto, removemos un poco y dejamos que termine.

4 Cuando haya terminado el programa, pasar a un cuenco y cuando esté frío lo pasamos por la batidora hasta dejar a nuestro gusto la textura.

5 Trasladamos la mermelada a un tarro de cristal y lo dejamos enfriar un poco antes de cerrar con su tapa correspondiente. Finalmente, lo introducimos en el frigorífico un mínimo de 8 horas.

MERMELADA DE FRESAS

6 Personas 50 minutos

INGREDIENTES

Para 500 g:

500 g de fresas
300 g de azúcar
Zumo de 1/2 limón
1 vaso medidor de agua
1 cucharaditas de gelatina en polvo neutra

ELABORACIÓN

1 Pelamos las fresas y reservamos en un cuenco. Añadimos al cuenco el azúcar y el zumo del medio limón y removemos bien. Lo dejamos reposar 1 hora

2 Lo introducimos en la cubeta y programamos menú MERMELADA, temp. 1, 45 minutos. Añadimos el agua y una cucharadita de gelatina en polvo neutra. Ciamdp empiece a expulsar vapor, abrir la tapa.

3 Cuando lleve 20 minuto, removemos un poco y dejamos que termine.

4 Cuando haya terminado el programa, pasar a un cuenco y cuando esté frío lo pasamos por la batidora hasta dejar a nuestro gusto la textura.

5 Trasladamos la mermelada a un tarro de cristal y lo dejamos enfriar un poco antes de cerrar con su tapa correspondiente. Finalmente, lo introducimos en el frigorífico un mínimo de 8 horas.

TARTA DE QUESO CON CONFITURA

6 Personas 50 minutos

INGREDIENTES

6 huevos M
1 vaso medidor de azúcar
500 g de queso fresco
3/4 de vaso de medidor de harina de maíz
Confitura de fresas

ELABORACIÓN

1 Mezclar seis huevos medianos con un vaso medidor de azúcar. Batir hasta que suba un poco.

2 A continuación, añadir 500 g de queso fresco para untar y seguir batiendo hasta que se quede todo bien mezclado.

3 Agregamos ahora 3/4 del vaso medidor con harina de maíz tamizada. Mezclar todo bien con el tenedor y cuidado.

4 Ponemos en la cubeta del robot previamente engrasada para que no se nos pegue y programamos en modo TARTA (160ºC) durante 45 minutos. Hay que comprobar a partir de los 30 minutos para ver cómo va. Debe quedar suave y esponjosa.

YOGUR NATURAL

4 Personas 8 Horas

INGREDIENTES

1 litro de leche entera fresca
1 yogur natural
2 cucharadas de leche en polvo
4 cucharadas de azúcar

ELABORACIÓN

1 Mezclar todos los ingredientes en un bol.

2 Repartir la mezcla en los recipientes que vamos a usar para los yogures e introducir en la cubeta.

3 Programar menú YOGUR (43ºC) y dejar hacerse durante ocho horas a la temperatura del programa.

4 Finalizado el programa, dejar atemperar e introducir en la nevera hasta el día siguiente.

Índice de recetas

ENTRANTES

Hummus 13
Huevos cocidos 13
Revuelto de atún y quesitos 14
Palitos de patata 14
Papas arrugás 15
Tortilla de patata 15
Tortilla de patata y pimiento 16
Tortilla de patata y calabacín 16
Tortilla de espinacas 17
Queso de cabra con cebollas confitadas 17
Quiche de beicon y queso 19
Quiche de puerro y salmón 19
Saladitos de beicon (napolitanas) 20
Caracolas de jamón y queso 21
Palmeritas de salmón y queso 21
Torta de jamón York 22
Rollo de pollo y jamón 22
Pudin de beicon y queso 23
Pudin de gorgonzola 23
Ensaladilla rusa 24
Ensaladilla de merluza y gambas 24
Guisantes con jamón 25
Alcachofas con jamón 25
Champiñones rellenos 26
Champiñones al ajillo 26
Habitas con foie 28
Angulas a la cazuela 28

CREMAS, SOPAS Y SALSAS

Caldo de pollo 30
Fumet de langostinos 30
Sopa de fideos 31
Consomé 31
Sopa de verduras 31
Sopa de marisco 32
Sopa de cebolla 32
Sopa castellana 34
Sopa de ajo 34
Sopa de pan y huevo (Sopa antigua) 35
Crema de ave al Jerez 35
Crema de calabacín 37
Crema de berenjena y puerro 37
Crema de champiñón 38
Crema de alubias 38

Salsa de tomate **39**
Salsa barbacoa **39**
Salsa roquefort **40**
Salsa a la pimienta **40**
Salsa vizcaína **41**
Aceite de limón **41**
Aceite de ajo **41**
Aceite de guindilla **41**

PLATOS PRINCIPALES

Verduras gratinadas **43**
Coliflor con nata **43**
Asado de verduras **44**
Pimientos asados **44**
Pisto de embutidos **46**
Pisto manchego **46**
Espinacas al vapor **47**
Brócoli al vapor **47**
Zanahoria y calabacín al vapor **47**
Pudin de espinacas **48**
Arroz blanco **48**
Arroz con champiñones **49**
Arroz con verduras **49**
Arroz al horno **50**
Arroz con costilla **50**
Arroz caldoso con langostinos **51**
Ensalada de arroz **51**
Ensalada de pasta **53**
Ensalada de alubias **53**
Cocción de pasta **54**
Espagueti con beicon **54**
Espagueti con salchichas **55**
Macarrones con carne **55**
Macarrones con atún y tomate **56**
Espirales gratinados **56**
Tortellini con salsa carbonara **57**
Tortellini con nueces y queso **57**
Cintas con verduras **58**
Tallarines con salmón y caviar **58**
Fideuá **59**
Fideuá de chorizo **60**
Judías blancas **61**
Lentejas a la antigua **62**
Lentejas a la burgalesa **63**
Ajomoje **63**
Garbanzos en salsa **64**
Garbanzos con chorizo **64**
Patatas cocidas **66**
Hervido con judías **66**

Ensalada de patata, huevo y atún **67**
Ensalada de pollo y manzana **67**
Patatas con huevo **68**
Patatas con garbanzos **68**
Patatas con chorizo **69**
Huevos a la turca **69**
Albóndigas **70**
Albóndigas de tofu **72**
Rollitos de jamón y queso **72**
Hamburguesas de alubias **73**
Pastel de salchichas y queso **74**
Espárragos con jamón **74**

PESCADOS

Pudin de mar **76**
Buñuelos de bacalao **76**
Albóndigas de bacalao **77**
Almejas al vapor **77**
Patatas con almejas **78**
Mejillones al vapor **78**
Emperador a la plancha **80**
Dorada rellena **80**
Merluza en salsa de almendras **81**
Panga con verduras en salsa **81**
Marmitako **83**
Bacalao de fiesta **83**
Bacalao confitado **84**
Lomos de Bacalao con Marisco **84**
Salmón en papillote **85**
Salmón a la cerveza **85**

CARNE

Pollo con beicon y champiñones **87**
Pollo a la cerveza **87**
Pollo con almendras **88**
Pechugas de pollo con salsa a la pimienta **88**
Pastel de pollo y queso **89**
Pastel de jamón y pollo **89**
Alitas al limón **91**
Alitas al horno **91**
Pechugas rellenas **92**
Pavo con cebolla y pimiento **92**
Pavo al ajillo **93**
Estofado de pavo **93**
Pechugas de pavo rellenas de espinacas **94**
Crujientes de cerdo **94**
Nuggets **96**
Cordon Bleu **96**

Hamburguesas **97**
Hamburguesas con verduras **97**
Filetes rusos **97**
Schnitzel (filetes de ternera) **98**
Estofado de ternera **98**
Solomillo al vino **99**
Solomillo con salsa de roquefort **99**
Carne en salsa **100**

MASAS

Pan de leche **102**
Pan básico (hogaza) **102**
Panecillos de cebolla **104**
Pan mediterráneo **104**
Pan con pipas **105**
Pan con semillas de amapolas y sésamo **105**
Pan para celíacos **106**
Tortas de aceite **106**
Hornazo salmantino **107**
Empanada **108**
Empanadas de pollo cremosas **109**
Empanadillas de pisto **109**
Empanadillas de atún y cebolla **110**
Pizza de jamón y queso **110**
Pizza de beicon y champiñones **112**
Pizza carbonara **112**
Pizza manchega **113**
Pizza vegetariana **113**
Pizza de salmón y gambas **114**
Pizza 4 quesos **114**
Pizza de rúcula, jamón serrano y parmesano **115**
Tortitas **117**
Crepes **117**

POSTRES Y DULCES

Compota de pera **119**
Compota de manzana **119**
Compota invierno **119**
Manzanas con canela y vainilla **120**
Arroz con leche **121**
Natillas **121**
Flan **122**
Flan de la abuela **122**
Flan de café **124**
Tocino de cielo **124**
Postre de cuajada **125**
Cuajada de chocolate blanco **125**
Quesada **126**

Pudin de leche condensada **126**
Panacotta **127**
Tarta de limón **127**
Tarta de manzana **128**
Tarta de Santiago **129**
Hojaldres almendrados **129**
Pastel de pistachos **130**
Palmeritas **130**
Mini napolitanas de chocolate **132**
Rosquillas de vino **132**
Magdalenas **133**
Magdalenas de chocolate **133**
Brownie **134**
Bizcochitos 1, 2, 3 **134**
Bizcocho básico **136**
Bizcocho de almendras **136**
Bizcocho de coco y cobertura de chocolate **137**
Bizcocho zanahorias **138**
Bizcocho de cacao **138**
Bizcocho de naranja y chocolate **139**
Plum cake redondo **140**
Pizza de fruta y chocolate **140**
Avena con fresa **142**
Avena proteica con chocolate **142**
Leche infusionada con naranja **143**
Leche merengada **143**
Mermelada de kiwi **144**
Mermelada de fresas **144**
Tarta de queso con confitura **145**
Yogur natural **145**

NEWLUX

DESIGNED TO ENJOY